

Kartoffel-Pastinaken-Gratin mit Kürbisspalten



Einkaufsliste:

4-6 Personen
350 g Kartoffeln (vorw. Festkochend)
200 g Pastinaken
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehen
200 g Kürbis (Hokkaido)
50 g weiche Butter
150 ml Sahne
150 g Creme Fraiche
100 ml Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Msp. Muskat
1 TL gehackten Thymian
1 TL gehackten Rosmarin
50 geriebenen Mozzarella
50 g Parmesan

So wird's gemacht:

Die Kartoffeln im ganzen ca. 10 Minuten in kochendem Wasser vorkochen. Derweil die Pastinaken schälen und in feine Scheiben, Kürbis in dünne Spalten und Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, fünf Minuten dünsten. Mit der Brühe ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Sahne und Creme Fraiche hinzugeben und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Es darf ruhig etwas würziger sein, da die Kartoffeln viel Geschmack aufnehmen.

Ofenform leicht einfetten, nochmal salzen und pfeffern. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln abschrecken und ggf. schälen (kann auch mit Schale gekocht werden), in dünne Scheiben schneiden. Nun das Gemüse abwechselnd in die Form schichten, auch immer wieder Zwiebelringe untergeben. Nach etwa der Hälfte der Menge die Hälfte des Käses sowie die Hälfte der Sauce auf der Masse verteilen und den Rest in die Form schichten. Mit der restlichen Sauce bedecken und 30 Minuten backen. Nun den restlichen Käse auf das Gratin streuen, etwas Thymian verteilen und nochmals 15-20 Minuten backen. Heiß servieren.