

Kürbis-Kartoffelgratin mit Knoblauch, Zimt und Gruyère

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Dieser Gratin erhält dank der leichten Zimt-Muskatnote das gewisse Etwas und wärmt die Seele, wenn die Tage wieder kürzer werden.....



Mise en place

1 Liter Wasser
Salz

400 g Kürbis
1 grosse Kartoffel, mehlig kochend

2 Eier
3 EL Rahm
60 g Gruyèrekäse
1 TL Milerb-Knoblauch
Zimt und Muskat nach Belieben
schwarzer Pfeffer

wenig Butter
60 g Gruyère

Zubereitung

Das Salzwasser zum Kochen bringen.

Vom Kürbis die Schale und Kerne entfernen, die Kartoffel schälen, beides würfeln.
Den Ofen auf 180° C einstellen.

Die beiden Gemüse im Salzwasser kochen, bis sie weich geworden sind, aber noch nicht zerfallen. Dann abgiessen und im Sieb gut abtropfen lassen.

Die Eier in einer Schüssel mit dem Schwingbesen leicht schaumig schlagen und die restlichen Zutaten darunterziehen.

Anschliessend das Gemüse pürieren und mit dem Guss vermischen. Kosten Sie ganz wenig, vielleicht müssen Sie noch etwas nachsalzen oder pfeffern, vielleicht mögen Sie es etwas "zimtiger" im Geschmack oder Sie greifen nochmals zur Muskatreibe.

Eine flache Gratinform rundherum einfetten und das Gemüsepürée einfüllen. In die Mitte des heissen Ofens stellen. Nach 10 Minuten den restlichen Gruyère über die Oberfläche streuen und fertig backen. Nach ca. 20 Minuten sollte der Gratin eine schöne goldbraune Kruste haben und im Innern noch saftig sein.