

Kürbis-Kartoffel-Gratin

Kürbis und Kartoffeln sind einfach eine tolle Kombination – besonders in diesem cremigen Gratin. Es ist schön würzig, wunderbar aromatisch und bekommt im Ofen eine leckere goldbraune Kruste. Das Kürbis-Kartoffel-Gratin passt prima als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch. Mit einem frischen Salat dazu schmeckt es aber auch wunderbar als vegetarisches Hauptgericht. Und das Beste: Es lässt sich ganz unkompliziert vorbereiten und muss später nur noch in den Ofen. Einfach, lecker und perfekt für gemütliche Herbsttage.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 5 – 6 Personen

Größe der Form: ca. 35 x 25 cm

etwa 800g Hokkaido-Kürbis*

etwa 750g festkochende Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

200g geriebener Mozzarella (ggf. laktosefrei)

200g geriebener Emmentaler (ggf. laktosefrei)

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

150ml Milch (ggf. laktosefrei)

Salz

Pfeffer

50g Butter (ggf. laktosefrei)

1. Den Kürbis waschen, entkernen und fein hobeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls fein hobeln.

2. Die Auflaufform dünn mit Butter ausstreichen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und gleichmäßig in der Form verteilen.

3. Mozzarella und Emmentaler miteinander vermischen.

4. Kürbis und Kartoffeln nun abwechselnd in die Form schichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Käse bestreuen. Etwa 150 g Käse für die oberste Schicht zurückbehalten.

5. Sahne und Milch miteinander verrühren, mit etwas Salz würzen und gleichmäßig über das Gratin gießen. Anschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 75 Minuten backen.

7. Das fertige Gratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und anschließend servieren.

*Auf Wunsch kann gerne eine andere Kürbissorte verwendet werden. Je nach Sorte sollte der Kürbis vorher geschält werden.

Tipp: Das Kürbis-Kartoffel-Gratin schmeckt als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch köstlich, aber auch als Hauptgericht mit Salat.

Milchfrei – Tipp: Mozzarella und Emmentaler durch vegane Alternativen ersetzen. Sahne durch Cashew-Cuisine austauschen, Milch durch Cashewdrink ersetzen. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Ersatzprodukte erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de