



Kürbis-Gratin

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch (Butternuß oder Hokkaido)
150 ml Milch | 100 ml Sahne | 2 TL Stärke | 2 Eier
Salz & Pfeffer | 2 EL Parmesan | 2 EL Paniermehl
50 g Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis würfeln und mit Milch, Salz & Pfeffer 10 Min. kochen. Öfters umrühren, dann pürieren und etwas abkühlen lassen.

Speisestärke, Sahne und Eier mit einer Gabel verschlagen. Das Püree untermischen.

Auflaufform (ca. 20 cm) buttern und Kürbismischung einfüllen. Parmesan und Paniermehl mischen und darüber streuen. Restliche Butter darauf flocken und alles in ca. 20 Min. goldbraun backen.

Bio-Gärtnerei Quecke

