

Kürbisgratin mit Pestokruste

Bio Kochbox KW 37



Kürbisgratin mit Pestokruste



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- ½ Hokkaido Kürbis
- 250 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Sahne
- 75 g Bärlauchkäse
- ½ - 1 EL Pesto

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 20 g Butter

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Kartoffel- und Kürbisscheiben mischen, in die Auflaufform schichten und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Sahne auf das Gemüse verteilen. Den Bärlauchkäse reiben und gründlich mit dem Pesto vermischen und ebenfalls über das Gratin verteilen. Bei 180 °C (Umluft) ca. 50-60 Minuten garen.