Erdäpfel-Kürbis-Gratin

Rezept für einen goldenen Herbst: köstliches Erdäpfel-Kürbis-Gratin mit Salbei und Bergkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

800 g	Erdäpfel (festkochende)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 g	Muskatkürbisfleisch
1 Prise	Muskat
200 g	Bergkäse (gerieben)
500 ml	Schlagobers
1 EL	Salbei
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das preiswerte **Erdäpfel-Kürbis-Gratin** die Erdäpfel schälen und zusammen mit dem Kürbis in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schlagobers mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und in eine gusseiserne Pfanne füllen.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Abwechselnd eine Schicht Kürbis, Erdäpfel und Käse in die Pfanne legen, bis alles eingeschichtet ist. Gratin zuletzt mit Käse bestreuen.

3. Im Backofen 30-40 Minuten backen. Das Erdäpfel-Kürbis-Gratin ist fertig, wenn die Oberfläche schön goldbraun und keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist.

Tipp

Erdäpfel-Kürbis-Gratin schmeckt hervorragend als Beilage oder als eigenständiges Hauptgericht mit

frischem grünen Salat.