

Kürbis-Käse-Gratin

Dieses Kürbis-Käse-Gratin mit zartem Kürbis und geschmolzenem Käse ist es eine ideale Beilage oder ein leichtes, vegetarisches Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Muskatkürbisfleisch (o.ä.Kürbis)
150 g	Parmesan gerieben
	Kräutersalz
	Pfeffer
30 g	Butter
3 Scheiben	Emmentaler

Zubereitung

1. Für das **Kürbis-Käse-Gratin** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis schälen, klein würfeln und 2 Minuten im Dampf garen.
2. Die Hälfte der Kürbiswürfel in eine gebutterte Auflaufform geben, würzen und mit der Hälfte vom Parmesan bestreuen. Restlichen Kürbis darauf verteilen und mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen und Butterflocken darüber geben. Emmentaler-Scheiben mit der Hand zerpfücken und abschließend darüber verteilen.
3. Das Kürbis-Käse-Gratin im vorgeheizten Backofen zirka 30 Minuten goldgelb überbacken. Servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern deiner Wahl garnieren.

Unsere Empfehlung
 Auflaufform-Set aus Keramik
 rechteckig
 Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Das Kürbis-Käse-Gratin mit einer handvoll gehackte Kürbikerne verfeinern. Das Gratin passt perfekt zu Fleischgerichten, aber auch als eigenständige Mahlzeit mit einem frischen Salat.