



Muskat-Kürbis-Gratin

Zutaten:

Kürbisfruchtfleisch vom Muskat-Kürbis (Menge nach Bedarf), Sahne, Salz, Pfeffer, Curry, Chilipulver, Muskat, geriebener Emmentaler-Käse

Zubereitung:

Kürbisfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in einer Auflaufform – nicht höher als 10 cm- aufschichten.

Sahne mit Gewürzen gut mischen und das Kürbisfleisch damit übergießen. Obenauf geriebenen Käse verteilen.

Auflaufform mit Alufolie abdecken und in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, nach 30 – 45 Minuten (je nach Menge –beim Einpieken muss der Kürbis schon fast weich sein, er darf am Ende musig zerfallen sein) die Folie entfernen. Wenn der Käse zerlaufen und braun gebacken ist, kann das Gratin serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de