



Gratinierter Kürbis

(für 2 – 3 Personen)

Zutaten:

1 Kürbis (z. B. Hokkaido), 1 Toast oder Weißbrot (ca. 150 g), 150 g geriebener mittelalter Gouda, 200 g Creme fraiche, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Den ganzen Kürbis waschen. Einen Deckel abschneiden und beiseite stellen. Kerne und schwammiges Inneres auslösen.

Toast- oder Weißbrot in Scheiben schneiden, beidseitig rösten, dann in Würfel schneiden. Creme fraiche mit etwas Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ausgehöhlten Kürbis abwechselnd mit einer Schicht Brotwürfel, Reibekäse und einigen Esslöffeln Creme fraiche-Sauce füllen und würzen. So weitermachen, bis der Kürbis zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Mit Creme fraiche-Sauce abschließen. Dann den Deckel aufsetzen und den Kürbis in Alufolie wickeln.

Den Kürbis im Backofen bei bei 175 ° C ca. 2 Stunden backen. Zum Servieren Folie und Deckel entfernen. Kürbisfleisch sorgfältig mit einer Schöpfkelle ablösen und mit der Brot-Käse-Masse zusammen servieren.

Tipp: Der Hokkaido –Kürbis kann mit Schale verzehrt werden. Sie können ihn nach der o.g. Zubereitung in Stücke schneiden und servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team