

r



Rezept für KW 17-51

Kürbisgratin Toscana

1 Kürbis Butternut oder Hokkaido
1 Zwiebel
1 Stange Porree
4 EL Olivenöl
5 EL Tomatenmark
5-6 EL Wasser
½ TL getr. Thymian
½ TL getr. Rosmarin
Butter für die Form
2 Eier
200 ml Sahne
150 g würziger Hartkäse, gerieben
Kräutersalz
Pfeffer
4 EL Vollkornbrösel
80 g schwarze entsteinte Oliven

Zubereitungszeit ca. 30 Min. Backzeit ebenfalls 30 Min. Backofen auf 200 °C vorheizen!

Den Kürbis putzen, waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kürbis in einem Topf in etwas Olivenöl andünsten. In eine Pfanne etwas Öl geben und Zwiebel und Porree andünsten. Das Tomatenmark und Wasser dazugeben, mit Thymian und Rosmarin abschmecken. Den Kürbis in eine gefettete Auflaufform geben und mit dem Porree-Zwiebelgemüse bedecken. Für den Guss Ei, Sahne und die Hälfte des geriebenen Käses verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und über das Gemüse verteilen. Den restlichen Käse und die Vollkornbrösel mischen, zusammen mit den Oliven über das Gratin verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 30 Min. backen.