

Rezept der Woche: Ostschweizer Kartoffel-Kürbis-Gratin

Das KNORR-Rezept der Woche: Ostschweizer Kartoffel-Kürbis-Gratin. Herbstzeit ist Kürbiszeit. Dieses einfache Rezept lässt sich gut vorbereiten und ist ideal, wenn sich Gäste angesagt haben.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g festfleischiger Kürbis (z.B. Butternut)
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 TL KNORR Gemüse-Extrakt Granulat
- 180 g Tilsiter
- 1/4 Bund Petersilie



KNORRLI-TIPP:

Kartoffeln durch Süsskartoffeln, den Kürbis durch Pastinaken ersetzen.



Ostschweizer Kartoffel-Kürbis-Gratin

Zubereitung

Knoblauch halbieren, eine weite ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern damit ausreiben.

Kartoffeln und Kürbis in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, ziegelartig mit den Pilzen in die Form schichten.

Gemüse-Extrakt mit 3 dl Wasser aufkochen, über das Gemüse giessen. Form mit Alufolie bedecken, Ränder dabei gut andrücken.

Vorbacken: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, Alufolie entfernen.

Tilsiter grob reiben, Petersilie hacken. Beides mischen und über den Gratin verteilen, ca. 10 Min. fertig backen.