Kürbisgratin mit Pesto-Kruste

Der Gertrudenhof biologischer Obstbau aus Weißenthurm empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

1 Hokkaidokürbis ca. 300 g Kartoffeln Butter Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss 250 ml Sahne 150 g Gouda 1-2 EL Pesto, z.B. Bärlauch-Pesto

Den Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Kartoffeln- und Kürbisscheiben mischen, in die Auflaufform schichten und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Sahne auf dem Gemüse verteilen. Den Gouda reiben und gründlich mit dem Pesto vermischen und ebenfalls über dem Gratin verteilen. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten im Ofen garen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden