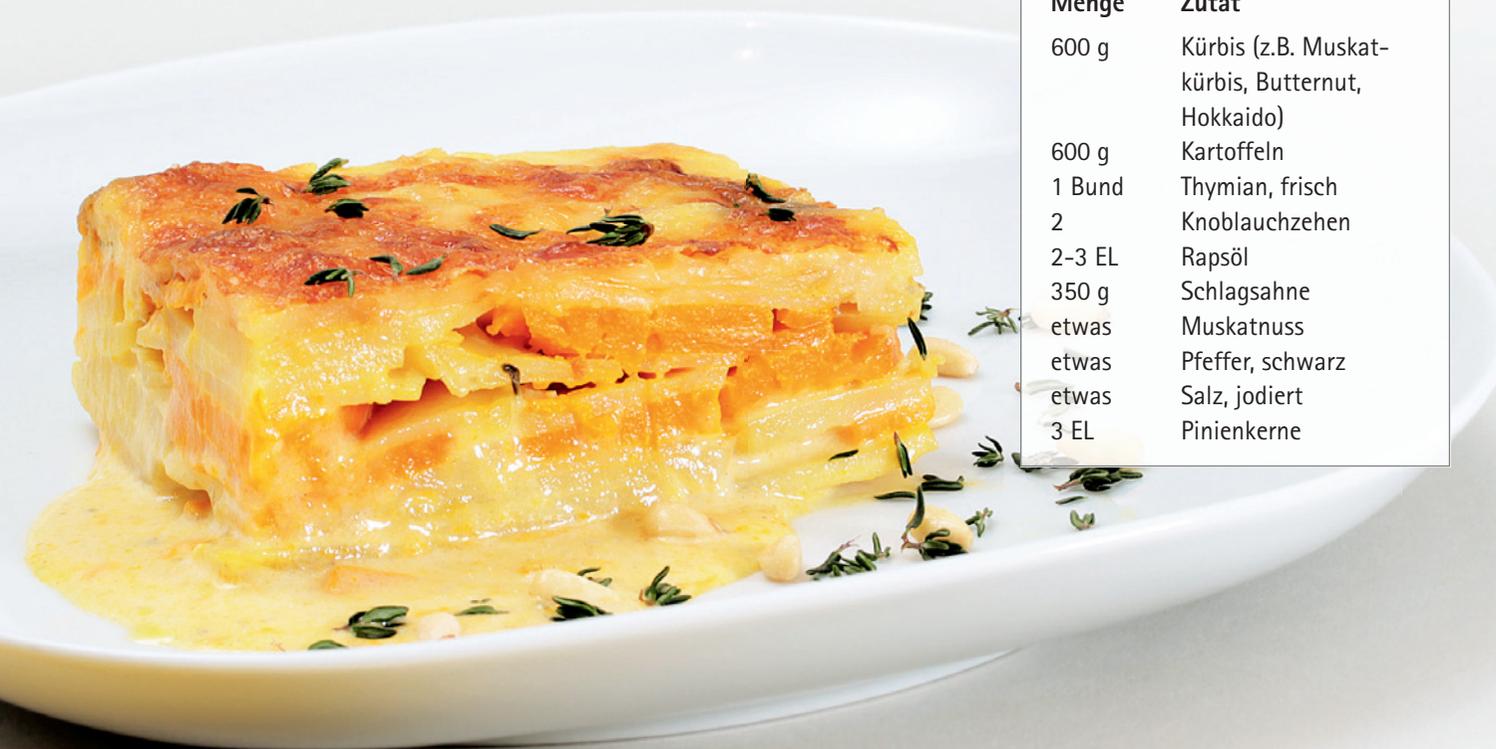


# Kürbis-Kartoffel-Gratin



Hauptgericht



## Zutaten für 4 Personen

Menge	Zutat
600 g	Kürbis (z.B. Muskat- kürbis, Butternut, Hokkaido)
600 g	Kartoffeln
1 Bund	Thymian, frisch
2	Knoblauchzehen
2-3 EL	Rapsöl
350 g	Schlagsahne
etwas	Muskatnuss
etwas	Pfeffer, schwarz
etwas	Salz, jodiert
3 EL	Pinienkerne

## So wird's gemacht ...

Den Kürbis waschen, schälen und entkernen. Die Kartoffeln waschen und schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Zweigen streifen. Den Knoblauch schälen und hacken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin anbraten und die Sahne angießen. Kartoffel- und Kürbisscheiben zur Sahne geben, damit einmal aufkochen und mit Thymian, etwas frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine Auflaufform schichten. Im Backofen 45 - 50 Minuten garen. Zum Servieren mit Pinienkernen und etwas Thymian garnieren.

Tipp: Wer mag, streut 10 Minuten vor Ende der Backzeit noch etwas geriebenen Käse auf das Gratin, damit sich eine leichte Kruste bildet.

## Nährwerte pro Portion

Energie	527 kcal
Fett	39,4 g
Kohlenhydrate	34,5 g
Eiweiß	8,58 g

Alle Nährwertangaben pro Portion = 400 g.  
Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen (geschälten) Anteil der Lebensmittel.

\* ohne Backen