

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola, am 09.06.2026

Zutaten

700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Stück Kürbis (etwa 500 g, z. B. Muskat- oder Butternutkürbis)
Salz und Pfeffer	1/2 TL getrockneter Thymian (ersatzweise 1 TL frische Blättchen)
200 g Sahne	75 ml Milch
150 g Gorgonzola	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Den Kürbis gegebenenfalls von den Kernen (Butternut hat keine) befreien und ebenfalls schälen. Kartoffeln und Kürbis mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben teilen.
2. Die Kartoffeln und den Kürbis lagenweise bunt gemischt oder abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten, dabei jede Lage leicht salzen und pfeffern und mit etwas Thymian bestreuen. Sahne und Milch miteinander verrühren und seitlich angießen.
3. Das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen. Dann den Gorgonzola mit der Rinde in Würfel schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Das Gratin weitere 15 Min. backen, bis Kartoffeln und Kürbis weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.