

Rezept

# Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Walnusskruste

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Walnusskruste, am 08.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1 Stück</b> Kürbis (etwa 400 g)
Salz	Pfeffer
<b>150 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Milch
<b>150 g</b> Ziegenweichkäse (z.B. Camembert)	<b>50 g</b> Walnusskerne
<b>1 Stück</b> Bio-Zitronen- oder -Orangenschale (etwa 2 cm)	<b>1 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Den Kürbis von den Kernen samt der weichen Fasern befreien und schälen. Kürbis ebenfalls fein hobeln.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln und den Kürbis lagenweise dachziegelartig in eine feuerfeste Form schichten und jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und die Milch mischen und seitlich angießen.

---

3. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Die Walnusskerne grob, die Zitruschale fein hacken. Alles mischen und gleichmäßig auf den Kartoffeln und dem Kürbis verteilen. Die Butter würfeln und darauflegen. Das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis es schön gebräunt ist und die Kartoffeln und der Kürbis weich sind.