

## Rezept

# Kartoffel-Kürbis-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Gratin, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>750 g</b>	vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b>	Hokkaido-Kürbis
	10-12 Zweige Thymian Thymian	<b>250 g</b>	Sahne
<b>250 ml</b>	Milch		Salz
	Pfeffer		frisch geriebene Muskatnuss
<b>1/2</b>	Knoblauchzehe	<b>1 EL</b>	Butter + Butter für die Form
<b>1/2 Bund</b>	Petersilie		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Kürbis waschen, vierteln, entkernen und samt Schale ebenfalls in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen.
2. Sahne und Milch in einem Topf auf zwei Drittel der Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vom Herd nehmen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine große Auflaufform mit der halben Knoblauchzehe einreiben und mit Butter einfetten. Die Kartoffel- und Kürbisscheiben jeweils für sich oder im Wechsel leicht schräg und überlappend in die Form schichten. Wenn die Form zur Hälfte gefüllt ist, die Scheiben etwas zusammenschieben und den Rest genauso einschichten, bis alle Kürbis- und Kartoffelscheiben verbraucht sind. Die Thymianblättchen über den Kartoffel- und Kürbisscheiben verteilen.
4. Die Sahne-Mischung über das Gemüse gießen. Mit der Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Evtl. kurz vor Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, falls das Gratin zu stark bräunt. Gratin aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter hacken und das Gratin damit bestreut servieren.