

Rezept

Kürbis-Käse-Gratin mit Zuckerkruste

Ein Rezept von Kürbis-Käse-Gratin mit Zuckerkruste, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg 1 k g Kürbis	4 EL brauner Zucker
Salz	4 EL Butter + Butter für die Form
1 unbehandelte Orange	100 g Emmentaler
1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss	5 Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis in Spalten teilen und Kerne und Schale abschneiden. Das Fruchtfleisch grob würfeln und mit 1 EL Zucker, 1/8 l Wasser und 1 Prise Salz in einem Topf in etwa 15 Minuten ganz weich dünsten.
2. Dann 1 EL Butter mit 1 EL Zucker in einem zweiten Topf aufschäumen lassen, bis beides leicht gebräunt ist. Den Kürbis pürieren und unterrühren, gute 5 Minuten unter Rühren einkochen lassen. Orange heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben, Käse raspeln. Beides mit dem Muskat unters Kürbispüree rühren und auskühlen lassen.
3. Dann den Ofen auf 225 Grad (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Eier unters lauwarme Püree mengen, eine flache Auflaufform buttern und alles hineingießen. Die restliche Butter schmelzen und darüber gießen, dann alles auf der mittleren Schiene für 15 Minuten in den Ofen schieben.
4. Zum Schluss den restlichen Zucker übers Gratin streuen und noch mal für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis es eine schöne Kruste hat. Gleich essen!