

Rezept

Kürbis-Rosenkohl-Gratin

Ein Rezept von Kürbis-Rosenkohl-Gratin, am 16.04.2024

Zutaten

800 g Sweet-Dumpling-Kürbis (ersatzweise Hokkaido-Kürbis)	750 g Rosenkohl
6 Zweige Thymian	2 rote Zwiebeln
3 EL Aceto balsamico	8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 TL Zucker
60 g Parmesan	3 EL Haselnusskerne
	4 EL Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 45 g F, 19 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Kürbis schälen, von Kernen und Fasern befreien. Das Fruchtfleisch in ca. 1,5 × 3 cm große Stücke schneiden. Den Rosenkohl waschen, von Stielansätzen und welken Blättern befreien und längs halbieren. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Alles in einem tiefen Blech (Fettpfanne) mit 4 EL Olivenöl, Essig und Zucker gründlich durchmischen, salzen und pfeffern. Im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Min. garen, bis das Gemüse leicht gebräunt ist.
2. Inzwischen die Haselnüsse grob hacken, den Parmesan fein reiben und beides mit den Semmelbröseln und dem übrigem Öl (4 EL) gründlich vermischen, dazu nach Belieben kurz in einem Blitzhacker verarbeiten. Die Mischung über das Gemüse streuen und alles weitere 5-7 Min. im Backofen garen, bis das Gratin schön gebräunt ist. Mit Baguette oder Ciabatta servieren.