

Rezept

Kürbis-Rote-Bete-Gratin

Ein Rezept von Kürbis-Rote-Bete-Gratin, am 13.10.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------|--|
| 800 g Muskatkürbis | 2 kleine Rote Bete |
| 2 TL grobes Meersalz | 2 TL grob zerstoßene Koriandersamen |
| Pfeffer | 100 g mittelalter Gouda |
| 150 g Crème fraîche | 200 g Sahne |
| 1 Bund Petersilie | 1 Bund Schnittlauch |
| Fett für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Kürbis halbieren, schälen, mit einem Esslöffel entkernen und in ½ cm dicke Stücke schneiden. Die Roten Beten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Saftpfanne des Ofens einfetten, die Kürbis- und Rote-Bete-Scheiben dachziegelartig auf dem Blech verteilen und mit 2 TL Meersalz, Koriander und Pfeffer bestreuen. Das Gemüse im Backofen (unten) 15 Min. vorbacken.

3. Inzwischen den Gouda grob raspeln. Mit der Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

4. Die Kräuter über das vorgebackene Gemüse streuen, die Käsecreme gleichmäßig darauf verteilen und im Backofen (unten) noch 10 – 15 Min. überbacken. Dazu passt Baguette.