

Rezept

Kürbis-Walnuss-Gratin

Ein Rezept von Kürbis-Walnuss-Gratin, am 25.04.2024

Zutaten

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)	1 Knolle Sellerie (ca. 650 g)
125 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
2 säuerliche Äpfel (ca. 300 g)	250 g würziger Bergkäse
2 EL Butter	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
175 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal, 60 g F, 28 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und vierteln, die Kerne mitsamt dem weichen Fruchtfleisch herausschaben. Kürbis mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Sellerie putzen, vierteln, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Walnüsse klein hacken. Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, grob raspeln und gleich mit dem Zitronensaft mischen. Käse grob raspeln.
2. Backofen auf 180° vorheizen, eine ofenfeste Form leicht buttern. Kürbis und Sellerie lagenweise in die Form schichten, dabei jeweils mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne seitlich dazugießen. Die Walnüsse mit den Apfelraspeln und dem Käse mischen, mit dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gemüse verteilen. Die übrige Butter in Flöckchen daraufgeben. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Dann kurz stehen lassen und servieren. Dazu passen Kartoffeln.