

Rezept

Schnelles Kürbisgratin mit Tomaten

Ein Rezept von Schnelles Kürbisgratin mit Tomaten, am 14.10.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Hokkaidokürbis (etwa kg) | 4 Frühlingszwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 100 g getrocknete Tomaten (in Öl) |
| Salz | Pfeffer |
| 150 g Sahne | 100 g frisch geriebener Parmesan |
| 2 EL Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).
2. Den Kürbis waschen und den Stielansatz abschneiden. Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch herausschaben. Kürbis in schmale Scheiben schneiden.
3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
4. Die Kürbisscheiben lagenweise in eine ofentaugliche Form einschichten. Dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Zwiebelringen, einigen Knoblauchscheiben und Tomatenstreifen bestreuen. Die Sahne seitlich angießen, den Käse daraufstreuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
5. Das Kürbisgratin 20-30 Minuten im Ofen (Mitte) backen, bis der Kürbis bissfest und die Oberfläche appetitlich braun ist. Kurz stehen lassen, dann gleich auf den Tisch stellen.