

Rezept

Schnelles Makkaroni-Kürbis-Gratin

Ein Rezept von Schnelles Makkaroni-Kürbis-Gratin, am 09.06.2026

Zutaten

½ Hokkaido-Kürbis (500 g)	250 g kurze Makkaroni
200 g Schmand	200 ml Buttermilch
125 g geriebener Emmentaler	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
25 g Walnusskerne	35 g Panko (asiat. Semmelbrösel; ersatzweise Semmelbrösel)
1 TL getrockneter Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 28 g F, 23 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. 2 l Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Inzwischen den Kürbis waschen, teilen und die Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch auf einer Küchenreibe oder in der Küchenmaschine grob raspeln. Das Wasser in einen Topf umfüllen, Salz zugeben und erneut aufkochen. Die Nudeln ins Wasser geben und nach Packungsanweisung garen.
2. Den Backofengrill auf 240° vorheizen. Den Schmand mit der Buttermilch in einem Topf glatt rühren und vorsichtig erwärmen, aber nicht kochen. 90 g Käse unterrühren und in der Sauce schmelzen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat sehr kräftig abschmecken. Walnusskerne grob hacken. Restlichen Käse mit Nüssen, Panko und Thymian mischen.
3. Die Nudeln abgießen, mit den Kürbisraspeln und der Sauce in eine weite Auflaufform geben und alles gut vermischen. Käse-Nuss-Brösel darüberstreuen. Unter dem heißen Grill 3-4 Min. grillen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Sofort servieren.