

Rezept

Vegetarisches Kürbisgratin mit Tomaten

Ein Rezept von Vegetarisches Kürbisgratin mit Tomaten, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stück Kürbis (etwa 1 kg)	400 g Tomaten
2 Knoblauchzehen	2 Stangen Lauch (dünne)
1/2 Bund Petersilie	200 g Käse (Feta, Taleggio oder junger Pecorino)
4 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis putzen, schälen und in etwa 1/2 cm dicke, nicht zu große Scheiben schneiden. Tomaten waschen (nach Wunsch häuten) und würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Den Käse vorbereiten: Feta zerkrümeln, Taleggio oder Pecorino entrinden und würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. unter Rühren braten; salzen, pfeffern und herausnehmen. Tomaten, Knoblauch und Lauch in der Pfanne 1-2 Min. andünsten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Kürbis in eine feuerfeste Form verteilen. Tomaten darübergeben und mit dem Käse belegen oder bestreuen. Den Kürbis im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist. Das Gratin schmeckt heiß, lauwarm und auch abgekühlt gut. Fein zu Lammkoteletts oder gebratenen Fischfilets.