

Rezept für Kartoffel-Kürbis Gratin

VON Michelle

ZUTATEN

600 g

Kartoffeln – vorwiegend
festkochend

400g g Hokkaido-Kürbis

250 ml

Cremefine zum Kochen

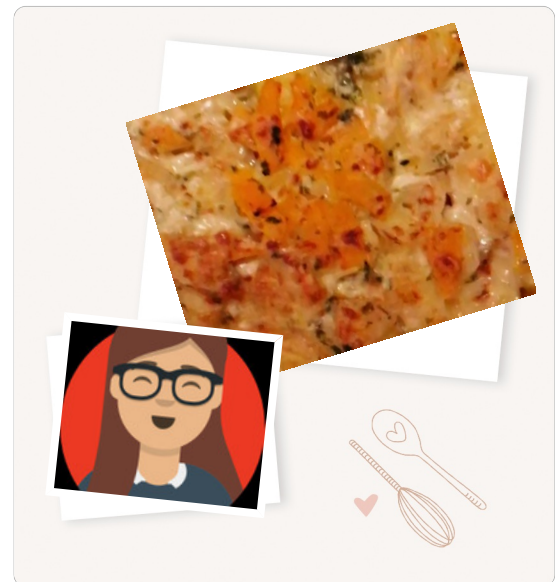
1-2 TL Salz und Pfeffer

1 EL Petersilie

1 Zehe Knoblauch

1/2 TL Muskatnuss

1 Handvoll Käse



PORTIONEN
3 Portionen

ZEIT
60 Min

ZUBEREITUNG

Kartoffeln Schälen und den Hokkaido zerkleinern und mit einer Küchenreibe in
Scheiben scheiden

Das geschnittene Gemüse abwechselnd in einer Auflaufform sichten und mit Salz
und Pfeffer bestreuen

Knoblauch, Petersilie, und Muskatnuss mit Cremefine vermischen und über dem
geschnittenen Gemüse verteilen

Dan im vorgeheizten bei 180 Grad etwa 45 Minuten lang backen. Zum Schluss
den Käsen verteilen und nochmal bei 200 Grad 10 Minuten gratinieren



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.