

# Kürbis-Gerstotto



## Zutaten

- 800 g Kürbis, gerüstet gewogen
- 4 Zweige Salbei
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter, gehäuft
- 200 g Rollgerste
- 1.5 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- 75 g Sbrinz, gerieben

## Zubereitung

Für 4–5 Personen als Hauptgericht oder für 8 Personen als Beilage

1 Den Kürbis in Würfel schneiden. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Alle diese Zutaten in eine Gratinform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüberträufeln und alles gut mischen.

2 Den Kürbis im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten weich backen.

3 Inzwischen die Zwiebel fein hacken.

4 In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Gerste befügen und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen. Nun die Bouillon beifügen und den Gerstotto unter gelegentlichem Umrühren etwa 35 Minuten leise kochen lassen.

5 Wenn der Gerstotto weich ist, den gerösteten Kürbis untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und nur noch gut heiss werden lassen. Zuletzt den Käse untermischen. Den Gerstotto sofort servieren.

Was man vorbereiten kann

Den Kürbis kann man am Vortag backen. Den Gerstotto mit der Hälfte der Flüssigkeit bissfest vorgaren und am nächsten Tag mit der restlichen Flüssigkeit fertig kochen.

(Quelle: wildeisen.ch)