

Kürbisgratin mit Knusperkruste



Dieser Kürbisgratin ist eine tolle Alternative zu Kartoffelgratin und kann als vegetarisches Gericht sowie als Beilage zu Fleischgerichten serviert werden.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Butter
ca. 700 g Kürbis, z.B. Butternuss oder Muskatkürbis
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0.25 Teelöffel frisch geriebene Muskatnuss
2 Scheiben Toastbrot
80 g geriebener Gruyère AOP
1 Bund Schnittlauch
1.5 dl Rahm
einige Butterflöckchen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine mittlere Gratinform leicht ausbuttern.

Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen darin etwa 5 Minuten andünsten.

In der Zwischenzeit den Kürbis in Schnitze schneiden. Die Schale und die Kerne entfernen und die Schnitze in dünne Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter gelegentlichem Wenden 3–5 Minuten braten, bis der Kürbis etwas weich ist.

Inzwischen das Toastbrot fein hacken. Mit dem Gruyère mischen. Den Schnittlauch in Röllchen dazuschneiden.

Den Kürbis in die vorbereitete Form geben und mit dem Rahm übergießen. Die Brot-Käse-Mischung darüber verteilen und mit etwas Butterflöckchen belegen.

Den Kürbisgratin im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren.

Dieser Kürbisgratin ist eine köstliche Alternative zu Kartoffelgratin und wie dieser kann er sowohl ein vegetarisches Essen wie auch eine köstliche Beilage zu kurz gebratenem Fleisch sein. In letzterem Fall reicht er für 4 Personen.