

Rezept

Gratinierter Muskatkürbis



© Katrin Winner

Info

75 Min. Gesamtzeit	15 Min. Zubereitungszeit	60 Min. Backzeit	leicht	560 kcal Kilokalorien	15 g Eiweiß	45 g Fett	27 g Kohlenhydrate
-----------------------	-----------------------------	------------------------	--------	--------------------------	----------------	-----------------	-----------------------

Zutaten für - 4 + Portionen

1 kg **Muskatkürbis, geschält**

150 ml **Sahne**

250 g **Crème fraîche**

2 TL **Salz**

1 TL **Pfeffer**

1 TL **Thymian**

150 g **Gorgonzola**

2 Ei **Honig**

2 TL **rosa Pfeffer**

50 g **Walnüsse**

Zubereitung

1. Kürbis in 0,5 cm breite Spalten schneiden und in eine Auflaufform schichten.
2. Sahne mit Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Über den Kürbis gießen.
3. Gorgonzola in Stücke zupfen. Auf dem Kürbis verteilen. Honig darüber träufeln.
4. Rosa Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Walnüsse hacken. Beides über die Kürbisspalten streuen.
5. Kürbis bei 180°C Umluft für 60 Minuten im Ofen backen. Nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken. Fertig backen bis der Kürbis schön weich ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Noch mehr Lust auf Kürbis?