

Kürbisgratin



Zutaten:

1 kg Kürbis
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3 El Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2-3 El Mehl
¼ l Milch
150 g ger. Käse
3 Eier
Fett für die Form
Je 1 Messerspitze Sternanis, Zimt, Fenchel, Nelken, Currypulver

Zubereitung:

Ca. 1 kg Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch hacken, Öl und 1 El Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Kürbis dazugeben, kurz mitdünsten und würzen.
Kürbis zugedeckt 20- 25 Minuten bei geringer Hitze weichgaren.
In der Zwischenzeit restliche Butter in einem Topf flüssig werden lassen, Mehl zufügen und darin kurz andünsten. Nach und nach die heiße Milch unter kräftigem Rühren dazugießen. Die Sauce ca. 5 Minuten leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Die Sauce und 100 g geriebenen Käse untermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls unter die Kürbismasse mischen. Masse in eine gut gefettete feuerfeste Form geben und mit restlichem geriebenen Käse bestreuen. Das Gratin in der Mitte des Backofens ca. 40 Minuten golden überbacken.

Guten Appetit !