

# Kürbis Kartoffel Gratin



¼ Hokkaido Kürbis  
3 Kartoffeln  
100ml Sahne  
100ml Milch  
80g Käse, gerieben  
1 Kleine Zwiebel oder Schalotte  
1 Esslöffel Öl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Ihr beginnt mit der Zubereitung des Kürbis Kartoffel Gratin indem Ihr die Zwiebel in sehr feine Würfel schneidet, dann das Öl in eine Pfanne gebt und die Zwiebel darin anbratet, ohne dass sie Farbe annimmt. Jetzt gebt ihr die Sahne und die Milch dazu und lasst das Ganze für ca.5 Minuten leicht köcheln. Danach schmeckt Ihr die Mischung mit Pfeffer, Salz und Muskat ab.

Den Kürbis und die geschälten Kartoffeln schneidet oder hobelt ihr in Stücke von ca. 1-2mm und schichtet sie abwechselnd in die feuerfesten Formen ein. Darauf gebt Ihr dann die Sahne Milch Mischung.

Das Kürbis Kartoffel Gratin gebt Ihr nun für ca. 10 Minuten auf die unterste Stufe bei kleinster Flamme in den Beefer. Den Käse streut Ihr so nach ca. 8 Minuten darüber, damit er noch schön verlaufen und bräunen kann.