



Gratinierte Kürbisscheiben

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Gemüsebelag

1 EL Bratbutter
150 g Champignons
1 Zwiebel
100 g Lauch
150 g Wirz
100 ml Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer

Champignons in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden. Wirz waschen, dicke Blattrippen entfernen und Blätter in feine Streifen schneiden.

Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen. Champignons zugeben und anbraten.

Zwiebel, Lauch und Wirz begeben und unter Rühren mitbraten.

Bouillon dazugiessen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Kürbis

1½ kg Kürbis, z. B. Moschus oder Butternuss
1 Knoblauchzehe
1½ EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Kürbis schälen und in ca. 8 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (ergibt ca. 800 g gerüsteten Kürbis).

Knoblauch schälen, pressen und mit dem Olivenöl vermengen. Kürbisscheiben mit Öl und Knoblauch bestreichen und würzen.

Gargut einschieben





Zubereiten

8 EL Käse, Gruyère, gerieben

Beiseitegestelltes Gemüse auf den Kürbisscheiben verteilen und Käse darüberstreuen.

Gargut einschieben

Kürbisscheiben sofort servieren, zum Beispiel mit einem Risotto.

Tipps

Die Kürbisabschnitte lassen sich für eine Suppe oder ein Gratin weiterverwenden.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

