Gratinierte Kürbisscheiben

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	28 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

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 beigeben 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).

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen

Kürbisscheiben auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen.

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

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze feucht 200 °C während 25 Min.

Kuchenblech aus dem Garraum nehmen.

Zubereiten

Garraum auf Stufe 5 mit Grill (vor)heizen

8 EL Käse, Gruyère, gerieben

Beiseitegestelltes Gemüse auf den Kürbisscheiben verteilen und Käse darüberstreuen.

Kuchenblech auf Auflage 3 in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Grill Stufe 5 während 3 Min.

Kürbisscheiben sofort servieren, zum Beispiel mit einem Risotto.

Tipps

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

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019