



BeO-Kochtipp

Kürbisgratin

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Kürbisfleisch
- 100 g geriebener Sbrinz
Streuwürze
Curry
- 2 dl Halbrahm
- 1 Kl Stärkemehl

Zubereitung

Kürbis in kleinere Würfel schneiden, je nach Beschaffenheit des Kürbisfleischs kurz vorkochen, in eine Gratinform füllen, mit Streuwürze und Curry würzen und mit dem Käse bestreuen.

Rahm und Stärkemehl verrühren und über das Kürbisfleisch giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad 35 Minuten überbacken.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

