

Kartoffel-Kürbis-Gratin

mit Kümmelguss

Zutaten:

800g festkochende Kartoffeln

400g Kürbis, z.B. Butternut

1 grosse Zwiebel

für Kümmelguss:

1 TL Kümmel

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

2dl Gemüsebouillon

3dl Rahm

3-4 EL Käse gerieben, z.B. Gruyère

Kümmel zum Bestreuen



Zubereitung:

- Kartoffeln und Kürbis an Röstiraffel raffeln, mischen und in ausgebutterte Form geben
- Zwiebeln in Spalten schneiden, hineinstecken
- Guss: Zutaten bis Rahm verrühren, dazugiessen
- Mit Käse und Kümmel bestreuen
- Im Ofen (200 Grad) 50-60 min. gratinieren