



## Kürbis-Kartoffel-Gratin

250 g Kartoffeln

600 g Hokkaido-Kürbis

1 Knoblauchzehe

100 g Schlagsahne

Salz und Pfeffer

frisch gerieb. Muskatnuss

Fett für die Form

20 g gerieb. Parmesan

etwas Petersilie

schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

waschen, vierteln, entkernen und in ca. 0,5 cm dicke Spalten schneiden.

schälen und fein hacken. In einem Topf mit Knoblauch aufkochen und kräftig mit sowie würzen.

Nacheinander erst alle Kartoffelscheiben, dann Kürbisspalten in eine gefettete runde Auflaufform schichten. Die Sahne darübergießen und mit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150°C oder O-/U-Hitze: 175°C) ca. 30 Min. backen. waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreuen.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn  
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de  
www.biolandhof-agena.de