



Möhren-Süßkartoffel-Gratin mit Kürbiskernen

500 g Süßkartoffeln
300 g Möhren

300 ml Vollmilch
100 g Crème fraîche
2 Eier
½ Bund Thymian

100 g würzigen Käse (Stück)

Salz, Pfeffer, Muskat

2 EL Kürbiskerne

und
schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Gemüsescheiben abwechselnd in eine Auflauf-
form schichten.
mit
und
gut verquirlen.
waschen, trocken schütteln und die Blättchen
abzupfen.
reiben. Die Hälfte vom Thymian mit der Hälfte
vom Käse in die Eiermilch rühren. Mit
würzen. Dann die Eiermilch über das Gemüse
gießen. Übrigen Käse und
darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei
180°C ca. 45 Minuten garen. Mit restlichem Thymian
garniert servieren.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

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