



## 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](mailto:info@biolandhof-agena.de)  
[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)