

Kürbis Rote Beete Gratin

Zutaten für vier Personen:

800 g Muskat- oder Butternutkürbis (zur Not Hokkaido), 2 kleine Rote Beete, 2 TL grobes Meeressalz, 2 TL Koriandersamen, Pfeffer nach Geschmack, 100 g mittelalter Gouda oder Bergkäse, 150 g Creme fraîche, 200 g Sahne, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, Speiseöl oder Butter zum Einfetten der Form (en)

Zubereitung:

1. Kürbis halbieren, schälen, mit einem Esslöffel die Kerne entfernen
2. Kürbis in 1/2-Zentimeter-Stücke schneiden
3. Rote Beete schälen, in dünne Scheiben schneiden
4. Ofen-Blech oder -Saftpfanne einfetten
5. Kürbis- und Rote-Beete-Scheiben wie Dachziegel auf das Blech legen
6. Koriander grob zerstoßen
7. Ofengemüse mit Meersalz, Koriander und Pfeffer bestreuen
8. Gemüse im nicht vorgeheizten Ofen (unten) bei 200 Grad 20 Minuten vorbacken
9. Inzwischen Käse grob raspeln, mit Creme fraîche und Sahne verrühren
10. Auflaufsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken
11. Petersilie und Schnittlauch waschen, abtropfen und klein schneiden
12. Kräuter und Koriander über Gemüse streuen, Käsecreme gleichmäßig darüber verteilen
13. Weitere 15 - 20 Minuten bei 220 Grad goldgelb backen