

Kürbisauflauf mit Lauch

Zutaten: 4 Pers.

- 600 g Butternut-Kübis
- 1 Stange Lauch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 6 Zweige Thymian
- 200 ml Sahne
- 100 g Emmentaler
- etwas Butter für die Auflaufform



Zubereitung:

Den Butternut-Kürbis erst schälen, dann halbieren und entkernen.

Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Einen großen Topf voll Salzwasser erhitzen und die Kürbisstücke etwa 6 Minuten vorkochen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Nun die Lauch-Ringe in den Topf geben und etwa 2 Minuten blanchieren lassen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und erst Kürbisstücke, dann Lauch in der Form verteilen. Gemüse mit Sahne begießen und das Gratin mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und über den Zutaten verteilen.

Nun noch alles mit Käse bestreuen und im auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen 25 Minuten überbacken lassen. Fertig!