

Kartoffel-Kürbisauflauf mit Gorgonzola

600 g Kartoffeln	waschen und als Pellkartoffeln garen.
600 g Hokkaido-Kürbis	waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
150 g Pastinaken	waschen, schälen und in Würfel schneiden.
1 Zwiebel	schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.
Öl	in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel mit
Rosmarin	darin anschwitzen, Kürbis und Pastinake zugeben. Mit
200 ml Brühe	und
150 ml Sahne	ablöschen.
75 g Gorgonzola	würfeln, zugeben und mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken. Die Kartoffeln würfeln, zum restlichen Gemüse geben, in eine gefettete Auflaufform geben, mit
100 g geriebener Käse	bestreuen und im Backofen bei Heißluft 180°C 15 Minuten backen.