

Kürbisgratin

Für 4 Personen

800 g	Kürbisfleisch, entkernt	in schmale Scheiben schneiden (Schale muss z.B. bei Hokkaido nicht entfernt werden).
1 große	Zwiebel	und
1	Knoblauchzehe	abziehen, fein hacken und in
2 EL	Olivenöl	andünsten. Den Kürbis dazugeben und unter Rühren 5 Minuten andünsten. Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben.
2	Eier	verquirlten und mit
200 ml	Sahne oder Milch	und
100 g	geriebenem Käse	mischen und
	Salz,	
	Pfeffer,	
	Paprika	würzen, anschließend über das Gemüse geben, ein wenig untermengen.
		Das Kürbisgratin im Backofen bei ca. 220°C ca. 20 Minuten backen.