

Hokkaido-Kartoffel-Gratin



Zutaten

1 (ca. 600g)	Hokkaido Kürbis
250g	Mehligkochende Kartoffeln
100ml	Napf Nidle
50g	Geriebener Käse (Steinalte Chaib)
Nach Geschmack	Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden-
2. Hokkaido waschen, vierteln und entkernen. Stücke in 5mm dünne Scheiben schneiden.
3. Knoblauch hacken und mit Rahm aufkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
4. Gratinform einfetten und zuerst Kartoffeln, danach Kürbis oben drauf schichten.
5. Mit dem aufgekochtem Rahm übergiessen und mit Käse bestreuen.
6. Im Backofen bei ca. 180°C 30min backen.
7. Servieren.

Patrick Nauer empfiehlt:

Stadtberger Cuvée rouge Gamaret Pinot 2019

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch