

Eggenwiler Herbst - Gratin

Zutaten FÜR 4 PORTIONEN



1	Kürbis Hokkaido
500g	Hackfleisch vom Guggismärt
1	Chilischote
2	Zwiebel
1/2	Knollensellerie
1 TL	Butter
1 TL	Kümmel
1	Spitz- oder Weisskohl
3	Frühlingszwiebel
	Salz und Pfeffer, Wasser

1. Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter andünsten.
2. Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und diese mit den Zwiebeln anbraten.
3. Hackfleisch in den Topf beifügen und ebenfalls anbraten.
4. Chilischote waschen, von den Kernen befreien, klein schneiden und dazugeben.
5. Dann den Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und dazugeben.
6. Hokkaido-Kürbis waschen, von den Kernen befreien und diesen dann in Würfel schneiden. Anschließend ebenfalls in den Topf; Kümmel, Salz, Pfeffer und Wasser dazu und leicht kochen lassen.
7. Im Schnellkochtopf 10min; sonst ca. 40min.
8. Alles in eine Auflaufform, klein geschnittene Frühlingszwiebeln dazu und ca. 15min in den Ofen (ca. 180Grad). (Ofen vorheizen)

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch