

Kartoffel-Kürbis-Gratin

Für 2 Personen:

500 g mehlig. Kartoffeln	500 g Hokkaido-Kürbis	300 ml Sahne
1 Ingwer	1/2 rote Chilischote,	1/2 Orange
1 TL Currymix	80 g gerieb. Cheddar	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Würzkraft		

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffel fein reiben. Kürbis entkernen und Fruchtfleisch ebenfalls fein hobeln. Alles vermengen. Ingwer und Orangenschale darüberreiben. Saft von $\frac{1}{2}$ Orange und Chili dazugeben. Mit Gewürzsalz, Currymix und Würzkraft würzen. Alles gut vermengen und durchziehen lassen.

Sahne angießen und alles nochmals gut durchrühren.

Kartoffel-Kürbis-Mischung in eine Auflaufform füllen, verteilen und flach drücken. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten backen. Kurz herausziehen, Cheddar darüberstreuen und das Ganze nochmals kurz im Ofen überbacken.

Steffen Henssler am 01. Dezember 2022