

Gebackener Hokkaido

Für vier Portionen

1 Hokkaido-Kürbis (800 g)	200 g Kartoffeln	150 g Schlagsahne
1 Knoblauchzehe	1 EL flüssiger Honig	10 g Ingwer, gerieben
2 EL Misopaste	1,5 TL Salz	1 TL Pfeffer
1 TL Lebkuchengewürz	80 g geriebenen Käse	2 Stiele Petersilie
2 EL Kürbiskerne	Butter	

Kartoffeln schälen, waschen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Kürbis gut waschen, halbieren, mit einem Esslöffel die Kerne herauslöfeln und in 0,5 bis 1 Zentimeter dünne Spalten schneiden. Ein Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden, die Hitze macht seine Schale weich. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken.

Den Ofen auf 175 Grad Celsius bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Soße köcheln. Sahne mit dem Knoblauch in einem Topf kurz aufkochen und mit Honig, Ingwer, Misopaste, Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz verrühren.

Kartoffel- und Kürbisscheiben in einer Schüssel mit der Sahnesoße vermengen. Eine große Auflaufform oder vier kleinere Förmchen mit Butter ausstreichen, die Kürbis-Kartoffelmasse darin aufschichten. Das Ganze mit Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Ofen für 30 Minuten backen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen, fein hacken. Sobald der Käse goldbraun ist, den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie und Sesam oder Kürbiskernen bestreuen.

test 01. September 2019