

BROKKOLI-BUTTERNUT-GRATIN

Mit würziger Käsekruste



ZUTATEN

- 20 g Kürbiskerne
- 500 g Brokkoli
- 450 g Butternut-Kürbis
- 100 g Cheddar-Käse
- 100 g Greyerzer-Käse
- 2 EL Butter
- 1 EL Kartoffelstärke
- 200 ml Milch
- 100 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 ½ TL Brecht Kürbis-Gewürzsalz
- etwas Butter für die Form
- etwas Zitronensaft
- Brecht Mühle Kubebenpfeffer
- Brecht Mühle Meersalz grob
- 1 Auflaufform (ca. 20x29 cm)

FÜR 6 PORTIONEN

ZEIT

Ca. 45 Minuten

ZUBEREITUNG

1. In einer kleinen Pfanne Kürbiskerne leicht rösten, zur Seite stellen.
2. Brokkoli und Kürbis waschen, trocknen. Brokkoli in kleine Röschen und dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dickes Stielende gegebenenfalls schälen, sehr fein würfeln, jeweils zur Seite stellen. Butternut-Kürbis schälen, halbieren, vierteln und ebenfalls in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
3. Beide Käsesorten fein würfeln und miteinander vermengen.
4. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Zwiebeln kurz andünsten, darin Kartoffelstärke mit einem kleinen Schneebesen verrühren. Mit kalter Milch ablöschen, heiße Gemüsebrühe dazugeben und unter ständigem Rühren Sauce aufkochen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce etwas dicklich ist. Brecht Kürbis-Gewürzsalz, Brokkoli-Stielwürfel dazugeben und auf ganz kleiner Stufe warmhalten.
5. Kürbisscheiben in die ausgefettete Auflaufform schichten. Mit der heißen Sauce übergießen. Brokkolischeiben zwischen die Kürbisscheiben platzieren und mit Käsewürfeln bestreuen.
6. Im vorgeheizten Ofen (200 °C Oberhitze und Grill) auf der 2. Schiebeleiste von oben

ca. 15 Minuten unterm Grill garen. Darf etwas Farbe annehmen. Danach noch etwa 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen. Nach Belieben Brecht Kubebenpfeffer und Brecht Meersalz grob darüber geben.

Tipp

Gemüse bleibt auf diese Zubereitungsart sehr knackig. Durch eine längere Garzeit, ca. 30-35 Minuten auf der mittleren Schiene, wird das Gemüse etwas weicher.