

KÜRBISGRATIN MIT TOMATEN-KÜRBISKERN-SALSA



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Kochen: ca. 20 Minuten

Gratinieren: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

4-6 Portionsformen von je ca. 3,5 dl Inhalt oder 1 Gratinform von ca. 30×21 cm

Gratin:

3 dl Gemüsebouillon

1,8 dl Halbrahm

125 g Goldhirse

400 g Kürbisfleisch, z.B. Butternuss, an der Röstiraffel gerieben

2 Eigelb

100 g Bergkäse, geraffelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 Eiweiß, steif geschlagen

Butter für die Form(en)

Salsa:

2 Fleischtomaten, entkernt, fein gewürfelt

1/2 Bundzwiebel, in feine Ringe geschnitten

2 EL Kürbiskerne, gehackt

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 1/2 EL

Saft

2 EL Kürbiskernöl

1 EL Petersilie, gehackt

1 Msp. Zucker

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Gratin: Bouillon und Rahm aufkochen. Hirse unter Rühren einrieseln lassen, 20 Minuten köcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Kürbis, Eigelbe, Käse und Knoblauch daruntermischen, würzen. Eischnee darunterziehen.

2 In die ausgebutterte(n) Form(en) füllen.

3 Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens gratinieren. Portionenformen: 30-35 Minuten. Form: 40-45 Minuten.

4 Salsa: Alle Zutaten mischen, würzen.

5 Gratin mit der Salsa servieren.