

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 Portionenformen 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.