

Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Speck

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln
 2 Schalotten
 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 600 g)
 4 EL BUTARIS Butterschmalz
 300 ml Gemüsebrühe
 1 Lorbeerblatt
 1 Becher (150 g) Crème fraîche
 Salz
 Pfeffer
 125 g Rohschinkenwürfel
 2 Stiele Petersilie
 5 EL Schlagsahne
 100 g Feta-Käse
 geriebene Muskatnuss
 BUTARIS Butterschmalz für die Form



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Kürbis, waschen, vierteln, entkernen und in ca. 0,5 cm dicke Spalten schneiden. 2 EL BUTARIS Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Kürbis darin anbraten. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 2 EL BUTARIS in einer weiteren Pfanne erhitzen, Schalotten- und Schinkenwürfel darin knusprig anbraten. Eine Auflauf- oder Gratinform mit etwas Butterschmalz fetten. Die Hälfte der Kürbis-Kartoffel-Masse hineingeben, Hälfte der Schalotten- Speckmischung darüber verteilen und beides wiederholen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken. Sahne, Petersilie und Feta mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Käsemasse über das Gratin geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit restlicher Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	39 g
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	546 kcal / 2310 kJ