



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

KARTOFFEL-KÜRBISGRATIN MIT CRANBERRIES

Dauer: Ca. 60 Minuten, Kochkunst: Auch für Anfänger; Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

500 g Kartoffeln
500 g Hokaidokürbis
200 g getrocknete Cranberries
0,5 l Sahne
0,3 l Milch (3,5% Fett)
Salz
Pfeffer
Muskat
gemahlener Koriander
1 El. Honig
2 El. Cranberry-Balsamico-Essig
300 g geriebener Käse
(Gouda oder Emmentaler)
3 mittelgroße Zwiebeln
Olivenöl zum Anbraten

Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kürbis halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Anschliessend mit samt der Schale in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in eine Pfanne geben, Kürbis- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Koriander würzen. Nach ungefähr 5 Min. Honig dazugeben und mit Cranberry-Balsamico-Essig ablöschen. Getrocknete Cranberries dazugeben.

Eine Hälfte Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in eine feuerfeste Auflaufform legen. Die Kürbiswürfel mit den Cranberries darauf verteilen und mit den restlichen Kartoffelscheiben zudecken und ebenfalls würzen. Die Milch mit der Sahne vermengen und über den Auflauf geben. Zum Schluss mit geriebenen Käse bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 40-45 min backen.

Schmeckt richtig lecker !!!!!