

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Kartoffel-Kürbisgratin mit Speck

Wochenrezept von Manuela Barmettler

Für 6 Personen

- 1 ½ kg Kartoffeln
- 500 g Kürbis
- ca. 200 g Rohspeck
- 2 Zwiebeln
- 5 dl Rahm
- 3 Eier
- Muskatnuss
- Salz

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Kürbis waschen, rüsten, in Stücke schneiden und ebenfalls mit der Röstiraffel raffeln. Kartoffeln und Kürbis in einer Schüssel mischen.

Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden, andünsten und unter die Kartoffel-Kürbis-Mischung geben.

Rahm, Eier, Muskatnuss und Salz mischen und zu den restlichen Zutaten geben. Die Mischung in eine Gratinform füllen. Bei 180 Grad in der Ofenmitte ca. 1 – 1 ½ Std. gratinieren.

Dazu passt Bratwurst und gedämpfte Tomaten.