

Farbiger Kürbis-Gratin

für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Gemüse: Kürbis (z.B. Butternuss), Tomaten, Zucchini
- 1 Stück Parmesan
- Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Parmesan an der Bircherraffel reiben.

Gemüse rüsten und in feine Scheiben schneiden. In verschiedenfarbigen Reihen dachziegelartig in eine grosse Gratinform füllen. Jede Reihe mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit Reibkäse bestreuen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.

Tipp

Gemüse während dem Backen mit Alufolie abdecken, falls die Oberfläche zu früh braun wird.

Falls keine Tomaten verwendet werden: 3 Esslöffel Wasser vor dem Gemüse in die Gratinform geben

Dazu passen

Ofen- oder Salzkartoffeln

