



zeit zum leben

## kürbisgratin

### zutaten

1 Hokaido-Kürbis (ca. 1,2 kg)  
Olivenöl  
200 g Fetakäse  
150 g Creme Fraiche  
150 ml Sahne  
2 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
Muskatnuss (frisch gerieben)  
Salz, Pfeffer, Zucker



### zubereitung

Den Kürbis entkernen und erst in Spalten, dann in Streifen schneiden und in eine mit Öl gefettete Gratinform oder ein tiefes Backblech schichten.

Knoblauch fein würfeln, mit Creme Fraiche, Sahne und Lorbeerblatt aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Sahnemischung über den Kürbis gießen.

Feta zerbröckeln und auf dem Kürbis verteilen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen.

Mit Blattsalat und/oder Brot servieren.