

Teigwarengratin mit Kürbis

*Hauptgang für 3-4 Personen oder
als Beilage für 6 Personen*



400 g Kürbisfleisch (z.B. Oranger Knirps oder Red Kuri)

In 1 cm kleine Würfel schneiden.

100 g Speckwürfel
1 Zitrone, Saft
Salz

Beifügen, alle Zutaten gut mischen. In einer beschichteten Bratpfanne während 5–10 Min. dünsten. Regelmässig umrühren.

250 g Teigwaren (z.B. Safranspiralen)

« Al dente » kochen, abtropfen.

6–8 Salbeiblätter, fein gehackt
120 g Sbrinz
3 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen und in eine Gratinform geben.



In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20 bis 30 Min. gratinieren.

Varianten:

Den Sbrinz durch Gorgonzola oder einen anderen Blauschimmelkäse ersetzen.
Mit Salat servieren.
Passt als Beilage zu Fleisch mit Sauce.

