



Der Küchenbauer empfiehlt:

Kürbis-Fenchel-Gratin

Frisches Herbstgemüse mit rezentem Käse – huch, ein einfaches und leckeres Herbst-Menü.

Für ca 4 Personen

Zutaten

400 g kleinere Fenchel
400 g Kürbis
200 g rezenter Tilsiter

Für den Guss:
2 dl Milch
180 g Crème fraîche
2 Eier
1-2 EL Maisstärke
3-4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Fenchel in Viertel schneiden, Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Beides separat im Dampf knapp weich garen (Fenchel ca. 10 min, Kürbis ca. 5-8 min), leicht auskühlen lassen.

Tilsiter in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse ziegelartig in die Gratinform schichten.

Für den Guss alle Zutaten verrühren, würzen und über das Gemüse giessen.

In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 30 min. gratinieren.