

BUTTERNUT-GRATIN

mit Fourme d'Ambert

ZUTATEN

(Für 4 Pers.)

1 kg Butternut- oder Hokkaido-Kürbis
150 g Fourme d'Ambert (oder Roquefort oder Gorgonzola)
100 g Walnüsse
15 cl Schmand oder Crème fraîche
1 Ei
3 Knoblauchzehen
80 g Parmesan
20 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Butternut-Kürbis schälen und in große Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kürbiswürfel hinein geben. Den Fourme d'Ambert darüber zerkrümeln.
2. Die Walnüsse mit einem Nudelholz grob zerstoßen. In einer Schale das Ei und den Schmand bzw. Crème Fraîche miteinander verquirlen. Salzen und pfeffern, die Knoblauchzehen hinein pressen.
3. Die Auflaufform mit der Ei-Schmand-Mischung überziehen. Mit Walnüssen und Parmesan bestreuen. Die Form mit Backpapier bedecken und 30 Minuten backen lassen.
4. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit das Backpapier abnehmen, damit das Gratin knusprig braun wird.

Das Gratin passt gut zu weißem Fleisch & Geflügel

DER WEIN TIPP

Pure Viognier 2016, Château de Brau Frankreich

Duftig und hocharomatisch und kann dem kräftigen Käse die Stirn bieten.

Fa 104 Weiß 2015, Bodegas Mas Igneus Priorat, Spanien

Durch seine feine Art integriert der Fa 104 weiß sich sehr schön in das Gericht. Seine samtige Frucht, Säure, Tannine und Körper harmonieren perfekt. Absolut beeindruckend!



Eine Wein-und-Speisen-Kombination von

Mehr Rezepte unter www.vivolovin.de

VIVOLOVIN
reine Weine™