



# Kürbis-Rahm-Gratin

## Zutaten für vier Personen

600g Kürbis gehobelt	300-500 ml Sahne
10g Ingwerwurzel	80 g würzigen Hartkäse
1 Chilischote klein	60 g Backsteiner
40g Butter	2 cl Cointreau
1 Prise Mustkatnuss und Salz	
100g Ketchup	

## Zubereitung

Die Butter in einem Topf zerlassen, Muskat einstreuen und das Kürbisfleisch 4-5 Minuten darin anschwitzen. Das Ketchup unterrühren sowie fein gehackter Ingwer und die Chilischote ohne Kerne unterheben. Anschließend die Sahne untermischen und unter Rühren 10 Minuten köcheln lassen, den Cointreau einrühren und leicht salzen.

Die Hälfte der Menge in eine feuerfeste Form verteilen und mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen. Dann die 2. Hälfte füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. In den Ofen schieben und bei 200° ca. 10 min backen.

Als Besonderheit kann dieses Gratin auch in einem ausgehöhlten, gebackenen Kürbis serviert werden.

**Tipp:** beim Muskatkürbis oder Butternuss reichen 300ml Sahne, beim Hokkaido sollten 500ml verwendet werden.