



Kürbisgratin mit Blaukraut und Mandelpflaumen

Für 2 Personen

350g Butternusskürbis, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, fächerförmig in eine Gratinform schichten, leicht salzen, mit Alufolie bedecken und bei 160° ins Backrohr schieben

Inzwischen:

2 TL Ghee in einer großen Pfanne warm werden lassen, eine kleine, in feine Halbscheiben geschnittene Zwiebel und ca 100g (etwa 4 EL) sehr fein geschnittenes Blaukraut darin anrösten, leicht salzen,

mit einem Schuss hellem Balsamico und 100 ml Apfel- oder Orangensaft ablöschen, ein paar Minuten köcheln lassen.

Nun mit Salz, Ahornsirup, Zitronensaft, Garam Masala (oder Ingwer, Nelken und Zimt) abschmecken,

auf dem Kürbis verteilen,

ca 4 EL grob gehackte Mandeln darüber streuen,

ein paar Backpflaumen mit Mandeln „spicken“ und auf den Kürbis legen.

Nun das Ganze (unbedeckt) bei 220° nochmals ca 15 Minuten überbacken.

Dazu passt wunderbar eine cremige Polenta oder auch Couscous oder Bulgur. . .

Ich würde empfehlen, das Gratin mit Butternusskürbis zu machen. Er ist ein saftiger, sehr aromatischer Kürbis, der schnell „durch“ ist.

Er eignet sich übrigens auch hervorragend für Kürbispürée, da er schnell zerfällt und ausserordentlich cremig wird. Ein Genuss!