

Pastinaken-Kürbis-Gratin

Zutaten | 4 Portionen

2	Pastinaken
1 kleiner	Butternut-Kürbis
2	rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Zimt
50 ml	Olivenöl
500 g	Rinderhack
1	Ei
50 g	Paniermehl
1 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
1 Becher	Crème fraîche
100 g	Gouda, gerieben
1 Bund	glatte Petersilie

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Pastinaken und Kürbis putzen und schälen. Pastinaken in dünne Scheiben schneiden. Kürbis vierteln, die Kerne entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und pressen.
- Pastinaken, Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch auf einem Backblech oder in flachen Auflaufformen verteilen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt würzen und mit Öl beträufeln. Alles gut durchmischen.
- Rinderhack mit Ei, Paniermehl, Senf, Salz und Pfeffer gut vermengen, daraus klein Bällchen formen und auf dem Gemüse verteilen.
- Crème fraîche gleichmäßig darüber geben und geriebenem Käse darüber streuen. Gratin im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten gratinieren.
- Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Gratin aus dem Ofen nehmen und mit den gehackten Kräutern bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 516,8 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
752 kcal	53,6 g	26,1 g	20,8 g	437 mg