

Hokkaido-Gratin mit Tomaten und Käsekruste

Zutaten für 4 Portionen:

2 Hokkaidos – Salz – 800g Tomaten (frisch oder geschält aus dem Glas) – 5 Knoblauchzehen – Thymian – 5 EL Olivenöl – Pfeffer – 5 EL Semmelbrösel – 3 EL Butter – 100g kräftiger Bergkäse

Zubereitung:

- Die Kürbisse waschen, vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Tomaten klein schneiden
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- Käse reiben
- 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Hokkaido darin etwa 5 Minuten kräftig anbraten; wenig Wasser zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Der Kürbis darf noch Biss haben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform füllen
- Den Backofen auf 200°C vorheizen
- Das übrige Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten
- Tomaten zugeben und bei milder Hitze köcheln lassen bis sie zerfallen
- Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Kürbis verteilen
- Für die Käsekruste Semmelbrösel, weiche Butter, geriebenen Käse und Thymian miteinander verkneten und als Streusel auf dem Gemüse verteilen
- Das Gratin ca. 20 Minuten im Ofen backen
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

