

# Kürbisgratin

---

19. Oktober 2023

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten:

**200 g Backofen-Schinken**

400g Spiralen oder Penne

1 Zwiebel

400 g Hokkaido-Kürbis

1/2 Stange Lauch

4 EL Öl

50 ml Gemüsesuppe

300 ml Schlagobers

150 g Crème Fraîche

150 g Gouda, gerieben

2 Eier

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Muskatnuss, gemahlen



## **Zubereitung:**

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung im Salzwasser bissfest kochen.
2. Den Kürbis in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Kürbiswürfel hinzugeben und ca. 2 Minuten mitbraten.
4. Anschließend die Gemüsesuppe hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel bissfest sind.
5. Den Lauch beimengen und einige Minuten mit braten.  
Danach das Kürbis-Lauch-Gemüse abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Öl bepinseln.
7. Den Backofen-Schinken in kleine Würfel schneiden.
8. Die Nudeln und das Kürbis-Lauch-Gemüse in die Auflaufform geben. Die Schinkenwürfel hinzugeben und unterheben.
9. Die Eier mit dem Schlagobers und der Crème Fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mischung über die Zutaten in der Auflaufform gießen und den geriebenen Käse darüber verteilen.
10. Auf mittlerer Schiene das Nudelgratin ca. 30 Minuten goldbraun backen.