

Rezept des Monats Oktober

Überbackene Kürbisschnitten

Zutaten	Zubereitung
200 ml Milch 400 ml Gemüsebrühe 200 g Maisgrieß 60 g Parmesan gerieben Salz, Pfeffer, Muskat	Milch mit Gemüsebrühe aufkochen. Grieß dazugeben und bei geringer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen dabei immer wieder mit dem Kochlöffel rühren, bis der Grieß ganz aufgequollen ist. Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Wasser abgespültes Backblech streichen. Kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen.
500 g Kürbisfleisch z.B. Hokkaido- oder Muskatkürbis 1 Zwiebel 1 kleine Lauchstange 1 EL Öl 50 g Speckwürfel	Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen. Muskatkürbis schälen. Kürbisfleisch fein würfeln. Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel im Öl anschwitzen. Lauch, Speck- und Kürbiswürfel zugeben und mitanbraten.
Salz, Pfeffer, Muskat 200 g Bergkäse	Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Bergkäse reiben. Gemüse auf die Grießplatte verteilen und mit Käse bestreuen, 10 Minuten goldgelb überbacken. Zum Servieren in Rauten oder Rechtecke schneiden.

