



Rezept-Empfehlung

Kürbis-Paprika-Gratin mit Fetakäse

Zutaten:

600g Kürbisfleisch, 2 gelbe und 2 rote Paprika, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Teelöffel Provencekräuter, 1 Messerspitze Ingwer, Gewürze wie Paprika, Pfeffer, Kräutersalz, 200ml Gemüsebrühe, 200g Fetakäse, 200ml Sahne, Basilikum

Zubereitung:

Kürbisfleisch sowie Paprika waschen, entkernen und würfeln. Das Gemüse in Olivenöl andünsten, die Kräuter zugeben und gut würzen.
Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf kleinster Stufe 5 Minuten köcheln lassen.

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden, mit dem Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben. Die Sahne drüber gießen und das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.

Das fertige Gratin mit Basilikum bestreuen und genießen.

Guten Appetit!



Rezept-Empfehlung

Kürbis-Paprika-Gratin mit Fetakäse

Zutaten:

600g Kürbisfleisch, 2 gelbe und 2 rote Paprika, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Teelöffel Provencekräuter, 1 Messerspitze Ingwer, Gewürze wie Paprika, Pfeffer, Kräutersalz, 200ml Gemüsebrühe, 200g Fetakäse, 200ml Sahne, Basilikum

Zubereitung:

Kürbisfleisch sowie Paprika waschen, entkernen und würfeln. Das Gemüse in Olivenöl andünsten, die Kräuter zugeben und gut würzen.
Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf kleinster Stufe 5 Minuten köcheln lassen.

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden, mit dem Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben. Die Sahne drüber gießen und das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.

Das fertige Gratin mit Basilikum bestreuen und genießen.

Guten Appetit!