

## Erdäpfel – Kürbis – Gratin

### Zutaten:

Für 4 Personen:

500 g Erdäpfel (festkochend), 300 g Kürbis (Muskat, Hokkaido,...),  
200 g Bergkäse (gerieben), 1 Zwiebel, 1 Lauch, 150 g Speckwürfel, 2 Eier,  
250 ml Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gerieben),  
Butter für die Form

### Zubereitung:

Erdäpfel und Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch in Streifen schneiden. Zwiebel würfelig schneiden und zusammen mit den Speckwürfel und den Lauchstreifen anrösten. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Erdäpfel.- und Kürbisscheiben einschichten. Mit Salz und Pfeffer gut würzen. Lauch-Speckmischung darüber verteilen. Sauerrahm mit Eier versprudeln, Knoblauch dazu pressen, gut würzen und über das Gratin gleichmäßig verstreichen. Mit Käse bestreuen und bei 170°C (Heißluft) ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!