

# Lieblingsrezept

## Gratinierter Kürbis mit Birne und Walnuss



### Zutaten

- 1 geputzter Hokkaido oder Butternut Kürbis  
(ca. 500 g reines Fruchtfleisch)
- 2 reife Birnen (ca. 400 g)
- 40 g b\*Walnussbruch
- 125 g herzhafter Käse
- ½ Bd. Petersilie
- 4 EL b\*Olivenöl
- Salz
- Paprika edelsüß
- Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

Den Kürbis in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Birnen vierteln, entkernen, dünn schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Den Käse grob raspeln. Petersilie hacken. Ofen auf 200° (Umluft 190°) vorheizen.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisspalten in 2 Portionen bei mittlerer bis starker Hitze knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Paprika würzen. Birnen und Walnüsse in die Pfanne geben, rundum kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine Auflaufform (Ca. 25x25 cm) mit dem restlichen Öl ausstreichen. Kürbis, Birnenspalten und Nüsse darin verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten überbacken.

Mit Petersilie bestreut servieren.



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)

*Da, wo es immer gut schmeckt.*

*bioladen* ★