

Kürbisgratin mit Feta & Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

1,25 kg Kürbis (Hokkaido muss nicht geschält werden!)
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl für die Backform
250 g Cocktailtomaten
150 getrocknete, in Öl eingelegte, Tomaten
200 g Ziegen Feta
2 TL Fenchelsamen
1 TL Schwarzkümmelsamen
50 g Walnüsse
4 EL Öl von den eingelegten Tomaten
Salz / Pfeffer / Zimt
Frische Gartenkräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran, Basilikum)

Vorgehensweise

1. Den Kürbis waschen, trocken tupfen und im Ganzen bei 150 °C Heißluft 10 Minuten im Backofen vorgaren. Das ist eine kraft- und zeitsparende Vorgehensweise, denn so lässt er sich gleich einfacher teilen, aushöhlen und in 2,5 cm breite Spalten schneiden. Anschließend verkürzt sich die Gar- / Backzeit.
2. Währenddessen Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
3. Cocktailtomaten waschen und trockentupfen.
4. Die eingelegten Tomaten mit einer Schere in feine Streifen schneiden.
5. Ein mit Öl eingepinseltes Backblech oder eine große Auflaufform mit den Kürbisspalten belegen, Ingwer und Knobi darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer und Zimt sowie den grob gemörserten Fenchelsamen und den ganzen Schwarzkümmelsamen bestreuen.
6. Die Cocktailtomaten und die eingelegten in Streifen geschnittenen Tomaten auf dem Kürbis verteilen.
7. Anschließend den in Würfel geschnittenen Feta über den Kürbis streuen.
8. Zum Schluss 4 EL Öl von den eingelegten Tomaten darüberträufeln und die grob gehackten Walnüsse verstreuen.
9. Rosmarin und Thymian können vorher hinzugegeben werden.
Majoran und Basilikum erst nach der Backzeit.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft (200 °C Ober/Unterhitze)
ca. 20 Min. backen.

Gutes Gelingen!