



**Hirse-Kürbis-Gratin**

**für 2 Personen**

<p>20 g Pinienkerne</p> <p>400 g Butternut-Kürbis 50 g Hartkäse 30 g gemahlene Mandeln 100 g saure Sahne 50 ml Kuhmilch 2 Eier 120 g Hirsegrieß</p> <p>1 EL Kräuter der Provence 1 EL Thymian 1 TL Currypulver</p> <p>10 Salbeiblätter Pfeffer Salz</p>	<p>Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sobald die Pinienkerne eine leichte Bräunung haben, aus der Pfanne nehmen und in ein Gefäß zum Abkühlen geben. Den Kürbis waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dann den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und fein reiben. Käse auf einer feinen Reibe raspeln. Saure Sahne und Kuhmilch in eine Schüssel geben. Die Eier einzeln aufschlagen und zu dem Milch-Sahnegemisch geben. Den Grieß unterziehen. Salbei waschen und in dünne Streifen schneiden. Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence, Thymian und Currypulver mit Salbei zu den restlichen Zutaten hinzufügen. Von den Pinienkernen einige abnehmen und die restlichen in einem Mörser zerstoßen und zum Gemisch geben. Alles in eine Auflaufform füllen. Dann alles für 20 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Im Backofen für 25 -30 Minuten garen. Dazu einen Blattsalat reichen.</p>
---	--