

***EXTREMWETTER* - Kartoffel-Kürbis-Gratin**

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Limette (unbehandelt)
1 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
½ Bund Koriandergrün
500g Kartoffeln
700 g Kürbis (Hokkaido)
Salz und Pfeffer
400 ml Kokosmilch
1 EL Butterflöckchen

Zubereitung

Limetten dünn schälen, Schale fein hacken. Ingwer und Knoblauch ebenfalls hacken. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Korianderblättchen fein hacken. Alles miteinander vermengen.

Kartoffeln und Kürbis in feine Scheiben schneiden und abwechselnd in eine Auflaufform schichten.

Jede Lage salzen und pfeffern und mit etwas Limettenmischung bestreuen. Kokosmilch cremig rühren und darüber gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

40 Min. bei 180°C backen

Guten Appetit!