



Rettel's Party-Service
Essen für Kinder
Werner-von-Siemens-Str. 29
66793 Saarwellingen

Tel. 06838 974901
Fax 06838 974908

mail@partyservice-rettel.de
www.partyservice-rettel.de
www.saar-rettel.de

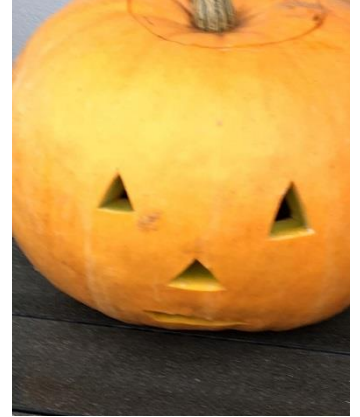
Saar-Retti's Rezept des Monats

November 2019:

Herbstlicher Kürbis-Kartoffelauflauf

Zutaten:

500 g	Kartoffel(n)
500 g	Kürbis(se), Hokkaido
15	Cherrytomate(n) (Cocktail Tomate(n))
2 Becher	Sahne
150 g	Geriebener Käse eurer Wahl (nach Belieben mehr oder weniger)
Gewürze	Thymian Salz und Pfeffer Muskat





Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Stücke in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und gründlich vermengen.
3. Anschließend in eine Auflaufform füllen.
4. Die Sahne mit der Hälfte des Käses verquirlen und über die Kartoffel-Kürbisstücke geben.
5. Das Ganze für 25 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben und backen.
6. Währenddessen die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und oben kreuzförmig einritzen.
7. Nach Ablauf der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen, die Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.
8. Nochmals für 25 Minuten bei 170 Grad backen.
Die Backzeit kann je nach Größe der Stücke variieren, am besten ein Stück probieren.

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Kürbisse sind nicht nur als Halloween- und Herbstdekoration schön anzusehen, sie sind vor allem wahre Vitaminbomben und schmecken auch noch super lecker. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen des herbstlichen Kürbis-Kartoffelaufbaus.

Bis bald, euer Saar-Retti

