

### **Kürbisgratin**



#### **Zutaten:**

1 kg Kürbis schälen, in Würfel schneiden  
150 g Gruyère, gerieben  
50 g Kürbiskerne  
½ Bund Petersilie, gehackt  
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer

150 Mascarpone  
1 dl Milch  
2 Eier

Kürbis im Dampfkorbchen knapp weich kochen. Kürbis und restliche Zutaten bis und mit Pfeffer in einer grossen Schüssel mischen.  
Mascarpone, Milch und Eier verrühren und mit der Masse vermengen. In eine gefettete Gratinform füllen.  
Mit etwas geriebenem Käse bestreuen.  
Backen: 20 Min. bei 200°, in der Mitte des Backofens.