

Herbstzeit



Ein saisonales Mittagessen, für Mami, Papi, Kind und Baby, in einem Arbeitsgang schnell und einfach nachzukochen.

Kürbis-Karotten-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

500 g Kartoffeln, gewaschen und geschält

300 g Karotten, gewaschen und geschält

300 g Kürbis, z.B. Hokkaido-Kürbis oder Butternut-Kürbis

2 TL Beikostöl (z.B. Rapsöl)

½ TL Gemüsebouillon

ca. 150 ml Halbrahm

ca. 100 Reibkäse, je nach Geschmack auch Gorgonzola

Kartoffeln und Karotten mit der Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden.

Etwa in 150 ml Wasser alles in einer Pfanne aufkochen und ungefähr 10 Minuten ziehen lassen, bis alles weich ist.

Den Backofen vorheizen auf 180 Grad.

Für das Baby von der Kartoffel-Gemüsemischung 200 g beiseite nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Vor dem Essen das Öl und den Saft zugeben.

Die Gemüsebouillon im Halbrahm auflösen und die restliche Kartoffel-Gemüsemischung mit der Rahmsauce in eine Auflaufform geben, eventuell mit Pfeffer nachwürzen. Es könnte natürlich auch noch gewürfelter Schinken hinzugefügt werden, je nach Geschmack.

Zuletzt den Käse darüberstreuen und alles im Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

Wenn das Baby schon über 9 Monate alt ist, darf es auch vom fertigen Gratin probieren.

En Guete!