

Schafskäse-Gratin mit Kürbiskern-Streusel und Preiselbeerdip

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	75 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

300 g	Hokkaido-Kürbis	300 g	Zucchini
1 – 2 El.	Rapskern- oder Olivenöl kalt gepresst		Meersalz, jodiert
	Pfeffer, gem.	200 g	Feta-Schafskäse
1 Tl.	Kräutersalz, jodiert	30 g	kalte Butter
30 g	Kürbiskerne, fein gehackt	1 El.	Maismehl, fein gemahlen
	evtl. Wasser oder Gemüsebrühe	1 El.	Petersilie, fein geschnitten
1 Pr.	Koriander, gemahlen	60 g	Magerquark
60 g	Schmand	80 g	Honig-Preiselbeeren
1 Tl.	Kräutersalz		

Zubereitung:

Den Kürbis, die Zucchini und den Schafskäse in Scheiben schneiden. Die Kürbis- und Zucchinischeiben auf ein Backblech legen, mit Öl bepinseln, würzen und wenige Minuten goldgelb grillen. Anschließend abwechselnd mit den Schafskäse-Scheiben in eine Auflaufform setzen. Für die Streusel Butter, Kürbiskerne, Maismehl und die Würzzutaten schnell zu einem Teig verarbeiten und diesen wie Streusel über dem Gemüse verteilen. Das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Preiselbeerdip verrühren. Zum Schluss den Gratin auf einen Teller setzen und mit Preiselbeerdip und kleinem Salatnest servieren.