



## Hörnli-Gratin mit Kürbis

### Zutaten

Für 4 Personen

- 400 g Hörnli (Makkaroni)
- 1 kg Butternusskürbis
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Taleggio
- 250 g saurer Halbrahm (fettreduzierte saure Sahne)
- 1 EL Gemüsebouillonpulver
- ca. 100 g Sbrinz, gerieben

### Zubereitung

1. Die Hörnli nach Packungsanleitung knapp al dente kochen. Zwei grosse Kellen Pastawasser in eine Tasse geben und beiseitestellen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und ungeschält in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Hörnli, Kürbis und Zwiebeln in eine ofenfeste Form geben und mit den Händen gut vermengen. Den Taleggio in kleine Stücke schneiden und unter die Hörnli mischen.
4. Den Halbrahm mit dem beiseitegestellten Pastawasser vermischen, das Gemüsebouillonpulver hinzufügen, gut schütteln oder umrühren und über den Gratin giessen. Den Sbrinz darüberstreuen und den Gratin bei 220 Grad in der Mitte des Ofens etwa 20 Minuten backen, bis der Käse knusprig ist.

Aus dem Buch: «LouMalou – entspannt, musikalisch, vegetarisch», über 90 einfache und schnelle Rezepte. Gerichte aus dem Alltag der populären Bloggerin und Autorin Nadja Zimmermann, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>