



Kürbis-Auberginen-Gratin mit Tuma

Der wahre Star in diesem Rezept ist der Käse: Tuma, ein Weiss-Schimmel-Käse aus Jersey-Milch aus der Städtlichäsi Lichtensteig. Er ist von sehr intensivem Geschmack, dabei nur leicht salzig. Kaufen kann man ihn an den Käseständen am Robenhauser Dorfmarkt und am Wetziker Leuemärt. Ich hatte ein sehr reifes Stück davon im Kühlschrank. Vom Kürbis (Butternuss) war ich ein bisschen enttäuscht, zu mehlig war seine Konsistenz, vielleicht eignet sich eine andere Kürbissorte besser.

Zutaten (pro Portion)

250g Aubergine
150g Kürbis (Butternuss)
1/2 Tropea-Zwiebel oder Gemüsezwiebel
100g Tuma
1/2dl Milch
30g milder Greyerzer
2dl Gemüse-Bouillon
Muskatnuss und schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Aubergine in ca. 2-3cm grosse Würfel schneiden und in der trockenen Bratpfanne ca. 10-15 Minuten anrösten, bis er weich ist und Röstspuren zeigt.

Gleichzeitig Kürbis schälen und in ca. 2-3cm grosse Würfel schneiden und in wenig Bouillon knapp 10 Minuten garen.

Tropea-Zwiebel sehr grob hacken und in Olivenöl hellbraun andünsten.

Alles zusammen vermischen und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen. Greyerzer dazureiben und nochmals vermischen.

Tuma von den dicken Rindenteilen befreien und in der Milch langsam schmelzen.

Ein Gratinform einölen, das Gemüse einfüllen und zum Schluss mit der Tuma-Schmelze übergießen.

In der oberen Hälfte das auf 220° vorgeheizten Backofens ca. 15-20 Minuten gratinieren.





Das Gemüse gemischt...



... und mit der Tuma-Sauce übergossen