

Kartoffel-Kürbisaufbau

nussfrei, (glutenfrei)

Allergene:(A)|C|G

4 Portionen



Zutaten

- ca.600g geschälter Kürbis
- ca.300g gekochte Kartoffel
- 1kl Stange Lauch
- ca. 100g geriebenen Käse
z.B. Bergkäse
- ca. 200g Skyr
- 6 Bio-Eier
- 3-4EL Haferflocken bei
Bedarf glutenfreie
- Salz
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Kümmel

Zubereitung

Kürbis und gekochte, geschälte Kartoffel (geht auch mit übrigen vom Vortag) in grobe Würfel schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden.

Skyr mit Eiern und Gewürzen verquirlen. Alles zusammen mit dem geriebenen Käse und den Haferflocken in einer großen Schüssel vermischen.

in eine beschichtete, feuerfeste Form und im Ofen bei ca. 160-170Grad ungefähr 40min backen.

Immer wieder mal kontrollieren und die Temperatur ev. ein wenig zurückdrehen.