



Zutaten

300 g Kürbis oder Karotten (je nach Saison), in kleine Stücke geschnitten
2 Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Handvoll Pinienkerne
500 g Rindshackfleisch
1 EL Tomatenpüree
Bouillon
Honig
Paprika
Thymian
200 g Crème fraîche
Butterflocken
200 g Parmesan
300 g Parboiledreis, gekocht
Rahm

Zubereitung

Eine gehackte Zwiebel und die Kürbisstücke dämpfen, mit Paprika und etwas Honig verfeinern. Zur Seite stellen. Eine gehackte Zwiebel und der Knoblauch im Öl andünsten, das Fleisch dazugeben und mitdünsten. Das Tomatenpüree zugeben, rühren. Mit Bouillon ablöschen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Noch etwas einkochen lassen. Pinienkerne zugeben.

Für das Gratin die grosse Form einfetten. Eine Schicht gekochtes Reis einfüllen. Auf den Reis eine Schicht Kürbis. Darauf eine Schicht Fleisch. Aufs Fleisch etwa 50 g Crème fraîche geben und das Ganze mit einer Schicht Reis abschliessen. Auf die Reisschicht die restliche Crème fraîche geben, den Parmesan darauf streuen und Butterflocken darüber verteilen. Sollte der Gratin zu trocken wirken zur Verfeinerung etwas Rahm darüber giessen. Nun etwa 20 Minuten bei 200 Grad in den Ofen, bis alles schön gratiniert ist. Dazu passt Salat.