Kartoffel Kürbis Feta Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

700 g	Kürbis
600 g	festkochende Kartoffeln
200 g	Feta
4	Zweige Thymian
1	Knoblauchzehe
200 ml	Sahne
2	Eier
1 TL	Dijon Senf
Salz und Pfeffer	

Den Kürbis entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser etwa 7 min garen, nach 4 min den Kürbis hinzugeben. Das Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Den Knoblauch ebenfalls fein hacken.

Die Sahne mit den Eiern verquirlen. Thymian, Knoblauch und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fetakäse in Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form leicht einfetten. Abwechselnd Kartoffeln, Kürbis und Feta dachziegelartig in die Form schichten. Die Eiercreme darüber gießen.

Im Backofen ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Creme gestockt und leicht gebräunt ist.