

Nudel-Kürbis-Gratin mit Hack und Panko-Kruste

Für 4 Personen

300 g Hörnchen	1/2 Hokkaido Kürbis	200 g Schmand
200 ml Buttermilch	130 g gerieb. Emmentaler	300 g gem. Hackfleisch
20 g Pankobrösel	30 g Walnüsse	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Kürbis bei 150° Grad ca. 20 Minuten in den Backofen legen. Danach läßt er sich wunderbar einfach schneiden und pürieren.

Die Hörnchennudeln in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, abgießen, beiseite stellen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl krümelig anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen, dann ebenfalls bei Seite stellen.

Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, in Würfel schneiden und dann mit dem Stabmixer grob pürieren. In eine Schüssel umfüllen.

Schmand, Buttermilch sowie den geriebenen Emmentaler hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einer Gabel locker vermengen.

Die Nudeln mit dem Hackfleisch und der Kürbis-Käse-Creme in eine flache Auflaufform geben und dort gut miteinander vermengen.

Die Walnüsse hacken und zusammen mit den Semmelbrösel auf dem Hörnchennudel-Gratin verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° Grad 35 Minuten backen.

NN am 18. Dezember 2023