

Kürbis-Hack-Auflauf

Für 2 Personen:

500 g Rinderhack	1 mehligk. Kartoffel	500 g Muskat-Kürbis
1 kleine Zucchini	1/2 rote Zwiebel	8 Kirschtomaten
500 ml Sahne	2 Eier	200 g gerieb. Cheddar
1 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzmix	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin 5 Minuten rösten.

Kartoffel grob in eine Schüssel reiben. Zucchini und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Tomaten halbieren und alles in die Schüssel zur Kartoffel geben.

Muskat-Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden und auch mit in die Schüssel geben.

Hack mit dem Gewürzmix würzen und alles nochmal $\frac{1}{2}$ Minute rösten. Hack zum Gemüse geben. Sahne in einem Topf leicht erhitzen. Gemüse-Hack Mischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermengen und in eine Auflaufform geben. Sahne mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Gewürzmix würzen. Eiersahne über die Gemüse-Hack Mischung gießen, das Ganze $\frac{1}{2}$ Minute setzen lassen und die Auflaufform für 35 Minuten in den heißen Ofen stellen. Nach 35 Minuten den Cheddar über den Auflauf geben, den Ofen auf die Grillfunktion stellen und den Käse ca. 3 Minuten schmelzen lassen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Steffen Henssler am 14. Oktober 2021