



Rezept 17: Kürbis-Kartoffel-Auflauf

Zubereitung ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffel
- 500 g Butternusskürbis
- ½ l Gemüsebrühe
- 200 g gekochter Schinken
- 100 g rohen Schinken
- 100 g Lauchzwiebeln
- 200 g Schmand
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g geriebener Gouda
- Pfeffer, Salz, Muskat



Foto: Silke Bogorinski 2014©

Zubereitung

Den Butternusskürbis schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Kartoffel und die Brühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Jetzt die Kürbiswürfel hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nach Ablauf der Garzeit den Inhalt des Topfs in eine eingefettete Auflaufform geben.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden oder würfeln, die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und beides in einer Pfanne kurz mit ein wenig Öl anbraten und anschließend unter den Kürbis und die Kartoffel mischen.

Den Schmand, die Eier und die Hälfte des Gouda glatt verrühren und über den Kürbisaufbau verteilen. Anschließend den restlichen Gouda über den Auflauf streuen.



Die Form in den vorgeheizten Backofen und bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten überbacken.