



# Kürbis-Hack-Auflauf

## Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Rinderhack
- » 1 mehligkochende Kartoffeln
- » 500 g Kürbis
- » 1 kleine Zucchini
- » 1 2 rote Zwiebel
- » 8 Kirschtomaten
- » 500 ml Sahne
- » 2 Eier
- » 200 g geriebener Käse
- » Gewürzmix: Paprikapulver, Pfeffer, Knoblauch, getrocknete Chilis

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin 5 Minuten rösten.

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

---
3. Hackfleisch mit dem Gewürzmix würzen und alles nochmal 1/2 Minute rösten.  
Hackfleisch zum Gemüse geben.

---
4. Sahne in einem Topf leicht erhitzen.  
Gemüse-Hackfleisch-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 1/2 Minute setzen lassen und die Auflaufform für 35 Minuten in den heißen Ofen stellen.

---
5. Nach 35 Minuten den Käse über den Auflauf geben, den Ofen auf die Grillfunktion stellen und den Käse ca. 3 Minuten schmelzen lassen.

Dazu passen gut die [Kritharaki-Nudeln](#) ohne Garnelen