

Kürbisauflauf

Zutaten:

- 1kg Kürbis, z.B. Hokkaido
- 1 Zwiebel
- 2EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL geriebener Muskat
- Salz, Pfeffer, Chili, Cumin
- 200ml Creme Fraiche
- 350g Nudeln (ich empfehle kurze z.B. Spirelli)
- 1EL Schnittlauchröllchen, frisch oder TK
- 500g Hack, ich nehme Rind, Schwein oder gemischt geht auch
- 1EL neutrales Öl, Sonnenblumen oder Raps
- 200g Reibekäse, z.B. Gouda am Stück und selbst reiben
- 150ml Gemüsebrühe
- 1EL Weißweinessig



Und so wird's gemacht:

1. Kürbis grob reiben (wer hat in der Küchenmaschine, Küchenreibe geht auch. Ich kann euch aber sagen, es ist mühselig. ☺)
2. Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünsten (nicht so heiß, sonst wird die Zwiebel zu schnell braun)
3. Kürbis zugeben, gut verrühren und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat, Chili und Cumin nach eigenem Geschmack würzen
4. Brühe und Essig angießen und zugedeckt 10 Minuten köcheln. (Wieder bei schwacher Hitze, sonst bäckt alles am Boden an. Ab und zu umrühren)
5. Nudeln sehr bissfest garen, Nudeln abgießen und zusammen mit Creme fraiche und Schnittlauch zum Kürbis geben
6. Hackfleisch in einer Pfanne in Öl anbraten, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen
7. Auflaufform gut buttern
8. Hälfte der Kürbis- Nudelmasse hinein geben, dann das Hackfleisch darauf verteilen und den Rest der Kürbis- Nudelmasse darüber
9. Geriebenen Käse darauf verteilen
10. Bei 220° bei Ober-/ Unterhitze 25 Minuten backen (Ich vergesse immer vorzuheizen, dann kann der Auflauf auch gut 30 Minuten im Ofen bleiben. Guckt einfach nach der Bräunung des Käses. Es ist ja alles vorgegart, da kann nicht viel passieren.)