

Rezeptempfehlungen



Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Ein tolles und schnelles Gericht passend zur Jahreszeit Herbst ist der Kartoffel-Kürbis-Auflauf.

FÜR 2 PORTIONEN!

ZEIT: ca. 25 Min. Zubereitung + 30 Min. Garen im Ofen

- 1 Zuerst die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Als nächstes eine Auflaufform mit Butter einfetten und darin die Kartoffel- und Kürbisscheiben im Wechsel aneinanderreihen.
- 3 Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen vorsichtig abstreifen und über den Kartoffel- und Kürbisscheiben verteilen. Den Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen.
- 4 Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen und auf 2/3 einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen und den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne-Mischung über die Kartoffel- und Kürbisscheiben gießen, mit Butterflöckchen und Schafskäse belegen und ca. 30-35 Minuten im Ofen backen.
- 5 Nach ca. 20-25 Minuten mit Backpapier den Auflauf abdecken, damit er nicht verbrennt.
- 6 Zum Schluss den Auflauf aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Zutaten:

- 350 g festkochende Kartoffeln, z. B. [Blaue Anneliese](#) und [Linda](#)
- 250 g Hokkaido Kürbis
- 125 g Sahne
- 125 ml Milch
- 75 g Schafskäse
- 1 TL Butter
- Salz und Pfeffer