

# Kürbisauflauf mit Gehacktem und Reibekäse



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ja, ja, der Kürbis lässt sich vielfältig und lecker zubereiten. Besonders im Herbst, in der Kürbissaison, bietet sich die Möglichkeit die eigenen gut bewährten Gerichte und Rezepte neu zu entdecken.

Hier ein würziger und schmackhafter Auflauf für jeden Tag, ein tolles Herbstgericht aus dem Ofen für die ganze Familie, ideal für einen hektischen Alltag.

## Zutaten

- 700 g Muskat - Butternut oder Hokkaido - Kürbisfleisch, ohne Kerne und Fäden geviertelt.
- 425 ml italienische Tomaten, grob gehackt
- 200 ml Tomatensaft
- 100 g geriebener Bergkäse

- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Kümmel
- 5 Stiele frischer Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1/2 TL Fenchelsamen

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 175 ° C, den Kümmel und den Fenchelsamen zerstoßen Thymian zupfen und mischen.

### **Schritt2**

Die Kürbisstücke quer in Scheiben schneiden und in einer Stielpfanne 5 - 6 min. auf beiden Seiten „bissfest“ braten.

### **Schritt3**

Das zerbröselte Gehackt in einer Stielpfanne ebenfalls „scharf und krümelig“ anbraten, salzen, pfeffern. Die gehackten Tomaten und den Tomatensaft aufgießen und 4 - 5 min. zusammen köcheln lassen. Mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit dem Kürbis in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

### **Schritt4**

Mit dem Reibkäse bestreuen und 15 - 20 min. goldbraun überbacken, mit Thymianblättchen garniert zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte

**Zutaten:**Fenchel, Hackfleisch, Kümmel, Kürbis, Öl, Thymian, Tomaten, Tomatensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbisauf Lauf-mit-gehacktem-und-reibkaese/>