Kürbis-Auflauf mit Kartoffeln

15 Min		40 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kürbis (entkernt)
- 500 g Kartoffeln
- 75 g Schinkenwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g geriebener Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Crème fraîche
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis, schäle die Kartoffeln. Schneide beides in Scheiben. Koche die Kartoffeln und Kürbisspalten 5 Minuten vor.
2. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe. Brate sie mit den Schinkenwürfeln in etwas Olivenöl an. Verrühre die Creme Fraiche mit der Gemüsebrühe und presse die Knoblauchzehe dazu. Rühre die Schinkenwürfel-Lauchzwiebel-Mischung unter.
3. Schichte die Kartoffeln und den Kürbis in der Auflaufform. Gieße die Sauce darüber und bestreue den Kürbisauflauf mit etwas Käse. Backe ihn 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Ofen.

Nährwerte pro Portion: 521 kcal | KH 39 g | E 19 g | F 32 g