



Kartoffelauflauf mit Kürbis und Schafskäse

ZUTATEN für 4 Personen

* 750 g Hokkaidokürbis * 500 g mehlig kochende Kartoffeln * Salz * Pfeffer * 1 Knoblauchzehe * 2 Zwiebeln * 400 g Schafskäse * 2 Eier * 125 g Sahne * Frisch geriebene Muskatnuss * 1 Bund Petersilie

1 Kürbis waschen, trocknen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Beide Zutaten in Scheiben schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zuge- deckt zur Seite stellen.

2 Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken, Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit der Knoblauchmasse vermischen.

3 Nun die Hälfte der Kartoffel- Kürbisscheiben in eine Auflaufform mit Deckel geben (z. B. einen Römertopf. Achtung, diesen zuvor etwa 10 Min. lang wässern). Die Zwiebel-Knoblauch-Masse und die Hälfte des grob zerkrümelten Schafskäses darüberstreuen. Dann die zweite Hälfte der Kartoffel-Kürbis-Scheiben in

den Topf geben und den restlichen Schafskäse darüber verteilen.

4 Die Eier mit der Sahne, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss verquirlen. Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und unter die Mischung rühren. Mischung gleichmäßig über den Auflauf verteilen. Die Auflaufform schließen und in den noch kalten Backofen stellen. Bei 180° C Umluft oder 200° C Ober-/Unterhitze rund 1 Std. garen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.