

KÜRBIS-AUFLAUF MIT KARTOFFELN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kürbis (geschält)
- 500 g Kartoffeln
- 75 g Schinkenwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g geriebener Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Creme Fraiche
- 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 Kürbisaufbau mit etwas Käse. Backe ihn 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Ofen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

