

Kürbis-Hack-Auflauf

Zutaten

- 300 g Kürbis
- 30 g Butter
- 15 g Zucker
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 150 g Eliche
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kürbis in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen, schälen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Zucker bei geringer Wärmezufuhr unter Rühren darin schmelzen lassen. Kürbis zugeben, unter Rühren karamellisieren lassen und herausnehmen.
4. Hackfleisch in der Pfanne anbraten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Bologneser Gratin einrühren und zum Kochen bringen, ca. 1 Min. kochen lassen und Kürbis zugeben.
5. Eliche ungekocht in eine Auflaufform geben. Sauce darüber gießen, so dass die Nudeln bedeckt sind. Rosmarin und Käse darüber streuen und im Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	52 g
Energie	681 kcal
Fett	39 g
Protein	30 g

🕒 43 Minuten

⊕ 3 Portionen