Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Hackfleisch

Zutaten

- 850 g Kürbis
- 700 g Kartoffeln, mehligkochend
- 100 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 800 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 25 g Kürbiskerne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Kürbis quer halbieren und in Spalten schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebelwürfel und Kürbis zugeben und weitere 4-5 Minuten braten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma einrühren und zum Kochen bringen.

4. Kartoffeln und Kürbis-Hackfleisch-Masse in eine Auflaufform schichten. Dabei mit Sauce beginnen, dann eine Schicht Kartoffelscheiben darauflegen. Den Vorgang wiederholen und mit dem Rest der Kürbis-Hackfleisch-Masse abschließen. Mit Emmentaler und Kürbiskernen bestreuen und im Backofen ca. 50 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	593 kcal
Fett	27 g
Protein	34 g

70 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de