Kürbis-Auflauf

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 25 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

1	Hokkaido-Kürbis
ca. 125g	(Büffel-)Mozzarella

Für die Bolognese:

2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2EL	Olivenöl
400g	Rinderhackfleisch
1 Dose	Tomaten
3 Stiele	Thymian
5 Stiele	Oregano
	Salz & Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

1 EL	Butter
15g	Weizenmehl
250ml	Milch
	Salz & Pfeffer
1 Prise	Muskatnuß

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° vorheizen.
Für die Bolognese Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch knusprig anbraten. Dann Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 3 min. mitbraten. Mit den Dosentomaten auffüllen und aufkochen.
Thymian und Oregano waschen, fein hacken und in die Bolognese geben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und ca. 25 min. lang kochen.
Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in ca. 0,3cm dicke Spalten schneiden.
Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und miteinander vermengen. Mit Milch aufgießen und unter rühren aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Bolognese, Kürbis und Béchamel abwechseln in einer Auflaufform schichten. Den Mozzarella grob zupfen und auf dem Auflauf verteilen.
Auf mittlerer Schiene ca. 25 min. im Ofen backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet