



# KÜRBIS-KARTOFFEL- Auflauf

2-3 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

2 Hokkaido Kürbisse  
200 g Bayernland Gouda  
gerieben  
150 ml Domspitzmilch Schlagrahm  
Bayernland Goldbutter nach  
Belieben  
1 Süßkartoffel  
200 g Kartoffeln  
3 cm Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

1. Einen der beiden Kürbisse halbieren, entkernen und ausgiebig auskratzen damit eine Art Auflaufform entsteht.
2. Die zweite Hälfte ebenfalls vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Streifen schneiden. Diese werden anschließend als Füllung genutzt.
3. Die Kartoffeln schälen und ca. 10 Minuten vorkochen. Danach in gleichmäßige Streifen schneiden.
4. Die Kartoffel- und Kürbis-Streifen abwechselnd in die Kürbis-Auflaufform schichten.
5. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
6. Die Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Den gehackten Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in Butter glasig andünsten.
7. 50 g Gouda und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, verrühren und als Sauce über die Kartoffel-/Kürbis-Scheiben geben.
8. Anschließend den restlichen Gouda verteilen. Ca. 30 Minuten backen, bis das Gemüse gar und der Käse goldbraun ist.
9. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.BUDDYDINNER.DE](http://WWW.BUDDYDINNER.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)