



## Kürbis-Kartoffel-Auflauf

### Zutatenliste

ca.1 kg Kartoffeln  
ca. 0,7 kg Hokkaido-Kürbis  
2 Zwiebeln  
2 EL Sonnenblumenkernöl  
0,6 l Wasser  
2 Brühwürfel  
3 Eier  
2 Becher Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
150 g Emmentaler  
½ Bund Petersilie

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbgar kochen. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten ungeschält in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und mit etwas Öl anschwitzen. Mit Wasser und Brühwürfeln auffüllen und mit den angeschwitzten Zwiebeln kurz aufkochen lassen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und in die handwarm abgekühlte Sauce geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben abwechselnd mit dem Kürbis in die Auflaufform schichten. Mit der Sahnemischung begießen und bei 180 °C ca. 30 Min. im Backofen garen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den geraspelten Käse darüber streuen.

Die Petersilie waschen und klein schneiden. Den Auflauf mit der Petersilie garniert servieren.

**Guten Appetit!**