



Kartoffel-Kürbis-Pfanne aus der Pfanne oder vom Blech

Ob klassisch aus der Pfanne oder praktisch vom Backblech: Die Kombination aus goldgelben Kartoffeln, samtigem Butternutkürbis, saftigem Rindergeschnetzelten und einer geschmolzenen Cheddar-Käsekruste ist echtes Soulfood für kalte Tage.

Kochutensilien

- 1 große Pfanne
- 1 Auflaufform

Zutaten

- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 kleiner Butternutkürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 600 g Rindergeschnetzeltes
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 80 g Cheddar, gerieben
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Schritt 1 Vorbereitung:

Die Kartoffeln, die Zwiebel und den Butternutkürbis schälen, entkernen und alles in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden.

Schritt 2 Kürbis-Kartoffel-Basis garen:

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen, die Gemüse-Würfel hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz anrösten, bis die Zwiebel glasig wird.

Schritt 3 Sämig einkochen:

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Hitze reduzieren. Den Topf abdecken und die Kartoffel-Kürbis-Würfel bei kleiner Hitze leicht weich kochen lassen, bis sie eine wunderbar cremige Konsistenz bekommen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4 Fleisch anbraten:

In einer separaten Pfanne etwas Öl erhitzen. Das Rindergeschnetzelte zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig scharf anbraten, bis das Fleisch schön saftig ist.

Schritt 5 Schichten & Überbacken:

Nimm eine ofenfeste Pfanne oder eine Auflaufform. Gib zuerst einen Teil der cremigen Kartoffel-Kürbis-Würfel hinein, verteile das gebratene Rindergeschnetzelte darüber und streue den geriebenen Cheddarkäse großzügig obendrauf.

Schritt 6 Finishing:

Im Backofen oder unter dem Grill kurz überbacken, bis der Cheddar goldbraun schmilzt. Mit einem frischen Rosmarinsträußchen garnieren und sofort heiß genießen!