



Cremiger Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Meerrettich & Bergkäse

Herbstliches Soulfood frisch aus dem Ofen: Mein cremiger Kürbis-Kartoffel-Auflauf kombiniert saftiges Rinderhack mit fein gehobeltem Kürbis und einer leicht scharfen Meerrettich-Sahne. Überbacken mit würzigem Bergkäse wird dieses einfache Ofengericht zum absoluten Highlight auf dem Esstisch.

Kochutensilien

- Ofenfeste Auflaufform

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 8 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Rinderhack
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 400 g Kürbis (z. B. Hokkaido, Ambercup oder Butternut)
- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- 3 EL frisch geriebener Meerrettich
- 100 g würziger Bergkäse
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Ofen vorbereiten & Schnippeln:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian waschen, trocknen und die Blättchen von den Zweigen zupfen.

Hackfleisch anbraten:

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Rinderhack darin krümelig anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mitschmoren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie sowie die Thymianblättchen untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.



Kürbis & Kartoffeln hobeln:

Den Kürbis waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Die Kartoffeln schälen. Beides mit einem Gemüsehobel in feine, gleichmäßige Scheiben hobeln.

Guss anrühren:

Die Sahne mit dem frisch geriebenen Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schichten & Backen:

Den Kürbis, die Kartoffeln und das angebratene Rinderhack abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten oder locker mischen. Gleichmäßig mit der Meerrettich-Sahne übergießen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

Käse-Finish & Servieren:

Den Bergkäse fein reiben. Nach 40 Minuten Backzeit den Käse gleichmäßig über dem Auflauf verteilen und weitere 15 Minuten goldgelb überbacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den dampfenden Auflauf damit bestreut servieren.