

Kürbis-Hackauflauf

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 6 Stiel(e) Thymian
- 1 EL Butter oder Margarine
- 25 g Mehl
- 500 ml Milch
- 250 g Speisequark (20 % Fett i.Tr.)
- grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- geriebene Muskatnuss
- 1 (ca. 1,2 kg) Hokkaido-Kürbis
- 5 EL Öl
- 800 g Putenhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 25 g Kürbiskerne
- Fett



Zubereitung:

Schalotten fein würfeln. Thymian bis auf ein 1–2 Stiele, Blättchen abstreifen und fein hacken. Fett in einem Topf schmelzen. Schalotten und Thymian zugeben .Unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten.

Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Milch erwärmen und langsam, unter ständigem Rühren zugießen. Aufkochen und Soße bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Topf vom Herd nehmen und Quark einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Kürbis putzen, waschen, trocken reiben, halbieren, Kerne entfernen und 900 g Kürbisfleisch abwiegen. Rest anderweitig verwenden.

Kürbis quer halbieren und in Spalten schneiden. Spalten in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Abießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen

.Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Hack darin unter Wenden ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt Tomatenmark zugeben und unterrühren.7.Eine rechteckige Auflaufform (18 x 26 cm) fetten. Nacheinander je die Hälfte Soße, Kürbis und Hack einschichten. Mit übriger Soße begießen, restlichen Kürbis und übriges Hack daraufschichten.

Auflauf mit Kürbiskernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit übrigen Thymian auf dem Auflauf verteilen.