



Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Ein tolles und schnelles Gericht passend zur Jahreszeit Herbst ist der Kartoffel-Kürbis-Auflauf.

FÜR 2 PORTIONEN!

ZEIT: ca. 25 Min. Zubereitung + 30 Min. Garen im Ofen

1. Zuerst die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Als nächstes eine Auflaufform mit Butter einfetten und darin die Kartoffel- und Kürbisscheiben im Wechsel aneinanderreihen.
3. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen vorsichtig abstreifen und über den Kartoffel- und Kürbisscheiben verteilen. Den Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen.
4. Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen und auf 2/3 einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen und den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne-Mischung über die Kartoffel- und Kürbisscheiben gießen, mit Butterflöckchen und Schafskäse belegen und ca. 30-35 Minuten im Ofen backen.
5. Nach ca. 20-25 Minuten mit Backpapier den Auflauf abdecken, damit er nicht verbrennt.
6. Zum Schluss den Auflauf aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Zutaten:

- 350 g festkochende Kartoffeln, z. B. [Blaue Anneliese](#) und [Linda](#)
- 250 g Hokkaido Kürbis
- 125 g Sahne
- 125 ml Milch
- 75 g Schafskäse
- 1 TL Butter
- Salz und Pfeffer