

Kürbis-Gratin mit Faschiertem

Kürbis schmeckt hervorragend zu Faschiertem. Mit dem Rezept für Kürbis-Gratin mit Faschiertem kann man sich davon auf leckerste Weise selbst überzeugen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Nudeln
350 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
450 g	Kürbisse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Curry
0.5 TL	Ingwer
0.5 TL	Koriander
0.5 TL	Muskat
0.5 TL	Zimt
1 EL	Öl (zum Braten)
1 EL	Butter (zum Einfetten)
1 Stk.	Auflaufform

Für die Sauce

50 g	Butter
50 g	Mehl
500 ml	Milch
150 g	Käse (geriebenen)

250 g	Mozzarella
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für **Kürbis-Gratin mit Faschiertem** zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen und eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Salzwasser erhitzen. Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden und diese in dem Salzwasser weich garen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Faschiertes dazugeben und krümelig braten.
3. Kürbis zu dem Faschierten geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten mitgaren lassen. Dann vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, Curry, Ingwer, Koriander, Muskat und Zimt abschmecken. Leicht abkühlen lassen.
4. Währenddessen Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin ca. 5 Minuten kochen lassen, dann abgießen und kurz abschrecken. Abtropfen lassen und anschließend mit der Kürbis-Fleisch-Masse vermengen. In die Auflaufform füllen.
5. Für die Sauce die Butter in einem Topf zerlassen und abwechselnd Mehl und Milch unterrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Käse reiben und in die Sauce rühren. Über den Auflauf gießen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Sauce verteilen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Kürbis-Gratin mit Faschiertem schmeckt ein frischer grüner Salat.