

# Kürbisauflauf mit Süßkartoffel und Ziegenkäse



### Zutaten

Menge

10 g

1/4 Granatapfel Süßkartoffel 1 Rolle Ziegenkäse 1/4 Hokkaido-Kürbis 1 Pck braune Champignons 7wiebel

Knoblauchzehe 200 g Joghurt unbehandelte Zitrone glatte Petersilie 1 Bund 100 g ganze Haselnüsse

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zucker

50 ml Rapsöl 1 Prise Muskatnuss 1 Prise 1 Prise 1 Prise Chiliflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: Kosten:









### Zubereitung

Du bist ein absoluter Kürbis- und Auflauf-Fan? Dann solltest du unbedingt unseren Kürbisauflauf mit Süßkartoffel und Ziegenkäse probieren! Bei unserem Kürbisauflauf wird nämlich Hokkaido-Kürbis zusammen mit Süßkartoffel, Champignons und einer würzigen Joghurtcreme in eine Auflaufform geschichtet. Zum Schluss wird der Kürbisauflauf auch noch mit einer letzten Schicht aus Pilzen, Zwiebeln und Haselnüssen belegt und mit Ziegenkäse überbacken. Ein frisches Topping darf bei unserem Kürbisauflauf natürlich auch nicht fehlen, weshalb der fertige Kürbisauflauf noch mit Granatapfelkernen, Haselnüssen und Petersilie bestreut wird. Dir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Dann musst du unseren Kürbisauflauf unbedingt probieren!

Als erstes den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann entkernst du den Kürbis und schneidest ihn in dünne Scheiben. Die Süßkartoffel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Nun kannst du beides als erste Schicht in eine Auflaufform legen.

### Step 2:

Den Joghurt mit dem Saft und dem Schalenabrieb der Zitrone anrühren. Außerdem gibst du noch Salz, Muskatnuss, Zimt, Nelke, Chiliflocken und eine gepresste Knoblauchzehe dazu. Dann noch etwas Petersilie hacken, dazugeben und alles gut vermengen.

Die Joghurtcreme gibst du nun als zweite Schicht in deine Auflaufform. Die Hälfte der Pilze in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Dann wieder Kürbis, Joghurt, Pilze, Süßkartoffel und Joghurt schichten, bis die Form voll ist. Das Ganze im Ofen für ca. 30 Minuten

## Step 4:

Währenddessen kannst du den Ziegenkäse und den Rest der Pilze in Scheiben schneiden, die Zwiebel würfeln und die Haselnüsse hacken. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln gemeinsam mit den Pilzen leicht dünsten. Die Haselnüsse dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Auflauf nach 30 Minuten aus dem Backofen nehmen und die Zwiebel-Pilz-Mischung darauf geben und alles mit den Ziegenkäsescheiben belegen. Den Auflauf für ca. 15 Minuten zurück in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit kannst du dann noch ein Topping aus Granatapfelkernen, Haselnüssen und Petersilie machen. Dazu löst du ein paar Granatapfelkerne aus der Frucht heraus und hackst die Nüsse sowie die Petersilie. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen und mit etwas Zucker und Salz abschmecken. Den fertigen Auflauf aus dem Ofen holen und mit dem Topping