

# Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Faschiertem

## Zutaten

ca. 4-5 Personen

600g Faschiertes vom Schwein  
500g Kürbis geschält  
500g Kartoffel geschält  
140g Käse geraspelt  
1 große Zwiebel  
3 Knobzehen  
4 Eier  
370 ml Schlagobers  
3 El. Petersilie  
Thymian nach belieben  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1.  
Kürbis und Kartoffeln waschen und schälen, Kürbis entkernen und ein paar mal durchschneiden.  
Kürbis und Kartoffeln fein blättrig schneiden oder etwas dicker reiben.  
Mit Schlagobers und Eier vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2.  
Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein schneiden und Knoblauch klein hacken.  
In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dazu geben und leicht anrösten lassen.  
Anschließend Faschiertes dazugeben und ebenfalls etwas mitrösten lassen.  
Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian gut abschmecken.
3.  
Auflaufform ausfetten, die Hälfte der Kartoffel-Kürbismasse in der Form gleichmäßig verteilen, nun das Faschierte darauf geben (ohne Bratflüssigkeit) und zum Schluss mit der übrigen Kartoffel-Kürbismasse bedecken und mit geraspelttem Käse bestreuen.
4.  
Im vorgeheiztem Backrohr bei 180 C° Ober/Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen.  
Vor dem aufschneiden, etwas überkühlen lassen.

