

## Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Hackfleisch

Zubereitung: ca. 50 Minuten  
Gratinieren: ca. 30 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.  
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

### Küchenutensilien

Passe-vite oder Kartoffelstampfer,  
ofenfeste Form(en) von ca. 1,5 l Inhalt

### Zutaten

Butter für die Form(en)

Kartoffel-Kürbisstock:  
600 g (1,2 kg) mehligkochende  
Kartoffeln, geschält, gewürfelt  
400 g (800 g) Kürbis, z. B. Butternuss,  
geschält, gewürfelt  
Salz  
3–4 EL (6–8 EL) Milch oder Rahm  
1 EL (2 EL) Butter  
Pfeffer, Muskatnuss

Hackfleisch:  
150 g (300 g) Hackfleisch, z. B. Rind  
Bratbutter oder Bracrème  
½ (1) Zwiebel, fein gehackt  
2 EL (4 EL) Tomatenpüree  
ca. 2 dl (4 dl) Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer  
1 TL (2 TL) Oregano

Garnitur:  
3 EL (6 EL) Paniermehl  
einige Butterflocken  
Oregano zum Garnieren



### Zubereitung

1. Kartoffel-Kürbisstock: Kartoffeln und Kürbis salzen, im Dampf weichkochen. Milch oder Rahm und Butter zusammen in einer Pfanne erwärmen. Kartoffeln und Kürbis durchs Passe-vite dazutreiben, oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, glattrühren und würzen. Die Hälfte des Kartoffel-Kürbisstocks in die vorbereitete(n) Form(en) verteilen.
2. Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten, Zwiebel mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitrösten. Fleischbouillon dazugießen, etwas einkochen, würzen und in die Form geben. Restlichen Kürbis-Stock darüber verteilen.
3. Garnitur: Paniermehl und Butterflocken darüber verteilen. Gratin 25–30 Minuten in der Mitte des auf

200 °C vorgeheizten Ofens gratinieren, herausnehmen, garnieren.



### Tipp

Den Auflauf ½–1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank ohne Garnitur aufbewahren. Dann herausnehmen, garnieren und gratinieren. Die Backzeit verlängert sich um 10–15 Minuten. Die Hälfte der Fleischbouillon durch Apfelsaft ersetzen: Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten, Zwiebel mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit dem Apfelsaft ablöschen, etwas einkochen. Fleischbouillon dazugießen.