



## Kürbisgulasch

### Zutaten:

750 g Kürbisfleisch, 500 g Schnitzelfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 30 g Butter, 1 EL Mehl, ¼ l Fleischbrühe, 1/8 l Weißwein, 1 P. gemischte Kräuter (TK), Pfeffer und Salz, 4 EL Crème fraîche

### Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen) und in Scheiben schneiden. Pellkartoffeln pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer, einer gehackten Knoblauchzehe würzen, in Sonnenblumenöl bröselig braten und zwei gehackte Zwiebeln mitdünsten.

Eine gefettete Auflaufform mit der Hälfte der Kürbis- und Kartoffelscheiben auslegen, die Hackfleischmasse darauf geben und die Hälfte des Schafskäses darüber bröseln. Dann die restlichen Kürbis- und Kartoffelscheiben darauf schichten, den restlichen Käse darüber verteilen.

Eier mit Schmand und Milch (bzw. Sahne) zu einer dickeren Flüssigkeit verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. Petersilie würzen, über den Auflauf gießen und bei 200 ° C ca. 40 Minuten backen.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team

[www.kuerbismeister.de](http://www.kuerbismeister.de)