



# Kürbis-Tartiflette

Herbstlicher Kartoffelauflauf

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 45 Min
- Fertig in | 50-55 Min

## Einkaufsliste

4-6 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Hokkaido-Kürbis (ca. 1/2 Kürbis)
- 1 Stange Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 2 TL Fleur de Sel
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 Msp Muskat
- 1 Msp Paprikapulver
- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL frische Petersilie
- 200 ml Sahne
- 100 g ger. Cheddar
- 200 g Camembert

## So wird's gemacht

Zunächst die Kartoffeln bissfest kochen. Dafür Kartoffeln in einen großen Topf geben, komplett mit Wasser bedecken und 1 TL Fleur de Sel dazugeben. Für ca. 20 Minuten (je nach Größe) köcheln lassen. Abkühlen lassen. Derweil den Hokkaido halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch ebenfalls in dünne Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lauch, Zwiebeln und Knoblauch darin scharf anbraten. Gewürze dazugeben. Mit dem Apfelsaft ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in eine Auflaufform geben, darauf die Hälfte der Kürbisscheiben und die Hälfte der Kartoffeln verteilen. Auf die Masse die Hälfte der Lauch-Zwiebel-Masse geben sowie die Hälfte des Cheddars darüber streuen. Mit den Kartoffelscheiben und dem Kürbis bedecken, leicht mit Fleur des Sel bestreuen. Die Lauch-Zwiebel-Masse darauf verteilen ebenso wie den Cheddar. Petersilie hacken und darüber streuen. Mit der Sahne übergießen. Den Camembert-Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Für 25-30 Minuten goldbraun backen.