

## Hokkaido Kürbis Auflauf aus der großen rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef®



### Zutaten:

- 400g Hokkaido Kürbis
  - 400g Kartoffeln
  - 2-3 Spitzpaprika
  - 300g Karotten
  - 2 Rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Fetakäse
  - 80g Kürbiskerne
    - 1TL Curry
- Salz, Pfeffer und etwas Rapsöl
- 150g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)

### Für den Rahm Guss:

- 200g Saure Sahne
  - 100 ml Sahne
  - 130 ml Milch
    - 2 Eier
    - 1 EL Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- Salz, Pfeffer und etwas Curry

### Zubereitung:

- Den Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Zwiebeln fein hobeln und zu dem Gemüse dazugeben. Etwas Rapsöl, die Kürbiskerne und die Gewürze zugeben und alles gut vermischen, dann in die große Ofenhexe geben.
  - Den Fetakäse in kleinen Würfeln und auf dem Gemüse verteilen.
  - **Für den Guss:**
- Alle Zutaten gut verrühren, pikant abschmecken und das alles über das Gemüse gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 230°/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 40-50 Minuten garen.
- Immer auf Augenkontakt bleiben, denn dein Backofen backt anders als meiner!