



Süßkartoffel-Kürbis-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen:

2	Süßkartoffeln
½	Hokkaidokürbis
350 g	Hackfleisch (gemischt)
½	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Oregano
100 g	Feta-Käse
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
1	Mozzarella
	Salz und Pfeffer



- Die Süßkartoffeln gut waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kürbis in kleine Stücke schneiden. Süßkartoffelscheiben und Kürbis für 15 Minuten in Wasser garkochen.
- Das Hackfleisch parallel in einer Pfanne anbraten. Die klein geschnittene Zwiebel und die zerdrückte halbe Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Oregano hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Süßkartoffeln und den Kürbis zur Hälfte in eine Auflaufform geben. Die Hälfte des Hackfleisches und vom Feta-Käse darüber geben und nochmal alles genauso schichten.
- Zum Schluss das Sahne-/Milchgemisch darüber gießen.
- Mozzarella in Scheiben schneiden und zusammen mit dem restlichen Feta auf dem Auflauf verteilen.
- Bei 180 °C ca. 30 Minuten in den Backofen, bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit!