

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Auflauf, am 28.06.2026

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
100 g Risottoreis	300 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Stück Kürbis (etwa 600 g)	2 Stangen Lauch
1 Handvoll zarte Löwenzahnblätter	2 Zweige Oregano
80 g Butter	200 g Sahne oder Milch
Pfeffer	geriebene Muskatnuss
100 g geriebener Hartkäse (z. B. Castelmagno, Casera oder Montasio)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Reis in der Brühe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Min. quellen lassen.
2. Kürbis schälen, putzen und in Streifen schneiden. Den Lauch waschen und putzen, in feine Ringe teilen. Löwenzahn und Oregano waschen, trocken schütteln, von den Stielen befreien und fein schneiden.
3. 2 EL Butter zerlassen, die Kürbisstreifen darin bei schwacher Hitze etwa 8 Min. dünsten. In einem anderen Topf den Lauch in 1 EL Butter etwa 10 Min. dünsten. Kräuter zugeben, zusammenfallen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen, pellen und durch die Presse drücken. Lauch mit 100 g Sahne und 1 EL Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Reis mit Kürbis und übriger Sahne mischen, salzen.
5. Püree und Kürbisreis lagenweise in eine ofenfeste Form schichten, jede Schicht mit etwas Käse bestreuen. Restlichen Käse darauf verteilen, übrige Butter in Würfeln auflegen. Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen.