

Rezept

Kürbisauflauf mit Speck

Ein Rezept von Kürbisauflauf mit Speck, am 28.06.2026

Zutaten

1 Stück Muskatkürbis (etwa 900 g)	1 rote Zwiebel
150 g durchwachsener Räucherspeck	12 Salbeiblättchen
100 g würziger Bergkäse	250 g Sahne
4 Eier	Salz
½ TL Chiliflocken	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Kürbisstück die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch herausschaben. Den Kürbis in Stücke schneiden, schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln. Saft, der sich dabei bildet, gründlich abgießen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und klein würfeln. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Käse fein reiben.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Speck mit Zwiebel und Salbei in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. glasig und leicht braun werden lassen.
3. Die Sahne mit Eiern und Käse verrühren und salzen. Kürbis mit dem Speck mischen, mit Salz und Chiliflocken würzen und in die Form geben. Eiersahne darübergießen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Butter würfeln und darauf verteilen.
4. Den Auflauf im Ofen (Mitte) etwa 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Kurz ruhen lassen, dann servieren. Dazu schmeckt Feldsalat.