



**Kochen
mit Globus**



**Bunter
Kürbis-Kartoffel-Auflauf**



Zutaten:

600 g Kartoffel
600 g Hokkaido-Kürbis
200 g Brokkoli (TK)
200 g Paprika

200 g Zucchini
350 ml Sahne
200 g Gouda geraspelt
Salz, Pfeffer und Muskat

*Dazu passt:
ein spritziger Weißwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Den Brokkoli auftauen lassen. Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Anschließend in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Paprika waschen, putzen und ebenfalls in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit der Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend die Mischung in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenem Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 35–40 Minuten garen.

