

Kürbis-Kartoffel-Auflauf

Zutaten: (4 Port.)

1 Hokaidokürbis (auch mit anderen Kürbissorten mögl.)
6 große Kartoffeln
1 Zwiebel
400 gr. Feta
Ca. 50 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Curry, Thymian, Rosmarin



Zubereitung:

Den Kürbis waschen, evtl. schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Zwiebel kleinschneiden und alles in einer Auflaufform vermengen. Feta unterheben sowie über das Gemüse streuen.

Gewürze in das Olivenöl mischen und gleichmäßig über das Gemüse verteilen.

Backzeit ca. 60 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze

Guten Appetit!