

## Kürbisauflauf



### Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

1 kg Butterkürbis	schälen, Kerne entfernen und grob raspeln.
2 EL Pflanzenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisraspeln darin 2- 3 Minuten dünsten.
	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
150 g Käse, gerieben	und Kürbisraspeln in eine Auflaufform schichten. Jede Schicht mit etwas
Salz,	
Pfeffer	und
Muskat	würzen.
2 Eier	mit
125 g süße Sahne	verquirlen und über die Kürbis- und Käseraspeln geben. Das Ganze für ca. 20 Minuten backen.

**Tipp:** Dazu schmecken Kartoffeln und Feldsalat.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten