

## Hack-Kürbis-Auflauf

Für 4 Portionen

800 g Muskat-Kürbis  
Salz  
frisch geriebene Muskatnuss  
2 rote Paprikaschote  
2 Zwiebeln  
2 El Öl  
400 g Rinderhack  
3 Tl Garam Masala  
Salz  
150 ml Fleischbrühe  
Cayennepfeffer  
1 Eigelb, (Kl. M)  
30 g Butter  
3 Tl Sesamseed



1. Muskat-Kürbis schälen, Kerne und weiches Inneres mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch erst in 2 cm schmale Spalten, dann in Würfel schneiden.
2. Kürbiswürfel mit 4 El Wasser, etwas Salz und ein wenig frisch geriebener Muskatnuss in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 20 Min. weich dünsten. Kürbis am besten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Paprika 2 cm groß würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Hackfleisch zugeben und bei starker Hitze grob krümelig anbraten. Paprikawürfel zugeben und kurz mit braten. Garam masala und etwas Salz zufügen. Brühe zugießen und aufkochen. Hackmischung in eine ofenfeste Form (Ø 24 cm) geben.
4. Kürbisstampf in der Pfanne unter Rühren erwärmen. Mit Cayennepfeffer würzen und das Eigelb unterrühren. Kürbisstampf auf der Hackmischung verteilen.
5. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Butter zerlassen und auf dem Kürbis verteilen. Mit Sesam bestreuen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Backofenmitte 20 Min. überbacken.