

# Kürbis-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

1	Hokkaido Kürbis
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
1	Lauchzwiebel
1	Möhre
2 EL	Rapskernöl oder Rapsöl
250 g	Hackfleisch
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Pfeffer
1	Kugel Mozzarella



## Zubereitung

Den Kürbis halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen und die Kürbisspalten hineinlegen, leicht salzen und in den Backofen (Umluft 180 °C) geben. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebel waschen, in Ringe schneiden und die Möhre schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Rapskernöl in der Pfanne erhitzen, das Gemüse kurz anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und weiter braten. Wenn die Kürbisspalten weich sind (nach etwa 15 Minuten), das Hackfleisch mit dem Gemüse darauf geben. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Erneut in den Backofen schieben und backen, bis der Käse gold braun ist.