

## Kürbis-Hackfleisch-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Speisekürbis  
2 Zwiebeln  
2 1/2 EL Olivenöl  
250 g Lammhackfleisch (ersatzweise Rinderhackfleisch)  
250 g Schweinehackfleisch  
1 Bund Basilikum  
3 Knoblauchzehen  
1 frisches Ei  
100 g geriebener Parmesan  
100 ml trockener Weißwein  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/8 l Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Kürbis in 3 bis 4 große Stücke schneiden und von der harten Schale, dem faserigen Fruchtfleisch und den Kernen befreien.
2. Die Kürbisstücke in dem kochenden Wasser etwa 5 Minuten garen. Dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Kürbisstücke in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Das Lamm- und Schweinehackfleisch hinzugeben und etwa 8 Minuten bei kleiner Hitze anbraten. Ab und zu umrühren. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und alles etwas abkühlen lassen.
4. Das Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Basilikum fein hacken. Beides in eine Schüssel geben und die Zwiebel-Hackfleisch-Masse hinzufügen.
5. Das Ei, gut 1/2 des Parmesan und den Weißwein sowie etwas Salz und Pfeffer zu dem Hackfleisch in die Schüssel geben. Alles zusammen mit einer Gabel gut vermischen.
6. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine Gratinform (etwa 25 cm lang) mit dem restlichen Olivenöl (1/3 Esslöffel) ausfetten. 1/3 der Kürbisscheiben in die Form geben und mit 1/3 der Hackfleischmasse bedecken. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.
7. Die letzte Schicht Hackfleisch mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Brühe in die Form gießen. Das Kürbis-Hackfleisch-Gratin im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun wird.

Beilagentipp:

Dazu passt ofenfrisches Baguette.

**Kalorienangabe:** ca. 600 kcal / Portion

Diesen und weitere Artikel finden sie auf <http://www.for-me-online.at>

