

Wildhackauflauf mit Kürbis

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

500 g Wildhack

1 Hokkaidokürbis

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Tomatenmark

100 ml Rotwein

100 g getrocknete Aprikosen

¼ TL Zimt

3 EL Butter

½ Bund Petersilie

1 halbes Tütchen Mandelblätter

200 g Schmand

50 g geriebener halbfester Schnittkäse

Salz

Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Hokkaidokürbis halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Hälfte in schmale Spalten schneiden. Kürbisspalten auf einem Backblech verteilen. Mit zwei EL Olivenöl beträufeln und salzen. Für ca. 25 Min. im Ofen garen lassen.

Zwischenzeitlich das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Wildhack krümelig anbraten. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel jeweils fein würfeln und zum Hack geben. Das Tomatenmark hinzugeben und gut verrühren. Kurz mitbraten las-

sen. Das Hack mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. 250 ml Wasser hinzugeben und die klein gewürfelten Aprikosen dazugeben. Alles ein wenig einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und dem Zimt würzen.

Die Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen und mit 2 EL Butter fein stampfen. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auflaufform mit einem EL Butter fetten und das Hack einfüllen. Auf dem Hack das Kürbispüree verteilen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Für ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Schmand mit gehackten Petersilienblättern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein paar Petersilienblätter zur Seite stellen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit gerösteten Mandelblättchen und Petersilienblättchen garnieren. Den Schmand zum Auflauf servieren.

