

# Raclette-Auflauf mit Speck

für 1 Auflauf-Form 20 x 24 cm, ergibt 4 Portionen

Zubereitung: 25 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

## Für den Auflauf

1 kg Hokkaido-Kürbis  
400 g kleine Kartoffeln (festkochend)  
2 rote Zwiebeln  
2 EL Butter und Fett für die Form  
2 EL Mehl, 3–4 Thymianzweige  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebrühe (instant)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
300 g Raclette-Käse  
100 g Frühstücksspeck (Bacon)  
3–4 EL Kürbiskerne

## Für den Salat

200 g Feldsalat  
1 reife Birne  
2-3 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer, 2 EL Kürbiskernöl

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kürbis waschen, putzen, in feine Spalten schneiden. Kartoffeln schälen, halbieren. Zwiebeln in Spalten schneiden. Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Thymianzweige dazugeben, Weißwein und Brühe angießen und aufkochen lassen. Kartoffeln dazugeben und ca. 10 Minuten mitköcheln. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.

Kürbisspalten in die gefettete Auflaufform legen, Kartoffeln und Sauce darübergießen. Käse wenn nötig in Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Zwiebelspalten, Speckscheiben und Kürbiskerne darauf verteilen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Birne waschen, putzen und in Spalten schneiden. Essig mit Salz und Pfeffer mischen, Kernöl einrühren. Feldsalat, Birne und Dressing mischen. Salat zum Auflauf servieren.

*Pro Portion: 650 kcal/2730 kJ 38 g KH, 29 g EW, 38 g F*