

## **Kürbisauflauf mit Klobsteig** – von Harald Schmitt

### **Zutaten** (4 Personen)

1/2 Hokkaido Kürbis  
750 g Klobsteig  
100 g Schinken  
1 Zwiebel  
500 g passierte Tomaten  
150 ml Gemüsebrühe  
250 g geriebener Käse  
Tomatenmark  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter  
Currypulver

### **Zubereitung**

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl im Topf andünsten. Die Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitdünsten, dann die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten aufgießen. Mit geschlossenem Deckel so lange köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel leicht weich sind. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Currypulver abschmecken. Wenn die Soße zu dünnflüssig ist, mit etwas Tomatenmark andicken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit dem Klobsteig in einer Schüssel vermengen. Eine Auflaufform einfetten und die Hälfte der Klobsteigmasse auf dem Boden verteilen. Darüber die Kürbismischung geben. Darauf nochmals eine Lage Klobsteig verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Den Auflauf bei 180 Grad Heißluft ca. 45 bis 50 Minuten backen.