

**Zutaten:**  
**für 4 Portionen**

- Butterkürbis (ca. 2 kg)
- Milch 0,2%
- Zwiebeln
- 600 g Tartar
- Pfeffer, Salz
- Zitronenschale
- Getrockneter Majoran
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (425 ml) Tomaten
- Geriebene Muskatnuss
- 100 g Total Joghurt 0,2%
- Etwas Petersilie

## ***Kürbisauflauf mit Tartar***

Kürbis in Spalten schneiden, schälen und Kerne entfernen. Kürbis in Stücke schneiden. In etwas Milch 0,2 % ca. 20 Minuten garen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Eine Pfanne erhitzen, Tartar darin grob krümelig kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Zitronenschale und Majoran würzen. Zwiebelwürfel, Tomatenmark und Tomaten zugeben. Tomaten evtl. etwas zerkleinern. Aufkochen und 3-4 Minuten köcheln.

Kürbis grob zerstampfen und Griechischen Total Joghurt 0,2 % stichfest dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tartar in eine Auflaufform geben. Kürbispüree darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3) 20 Minuten überbacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!