

Herbst-Auflauf

Zutaten:

- **1** Kürbis
- **2** Zwiebeln
- **5 EL** Rapsöl
- **1 kg** Karotten
- **2,5 kg** Kartoffeln
- **2-3l** Gemüsebrühe
- **1,5 kg** Hähnchenbrust
- Salz
- Pfeffer
- **5 - 7½ Zweige** Thymian (oder 1 TL getrocknet), Rosmarin, Lorbeerblätter
- **2-3** Knoblauchzehen oder etwas Knoblauchpaste
- **75 g** geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Du benötigst: Backofen, Backblech, Auflaufform, Schüssel, Schneidebrett, Messer, Pfanne

1.Schritt

Gemüse waschen, ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in Achten schneiden und Knoblauch und fein hacken. Fleisch auf einem separaten Brett mit separatem Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Eine große Pfanne erhitzen und das Öl hinein geben, sobald die Pfanne warm ist. Dann das Fleisch goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2.Schritt

Kürbisstücke, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in einer Auflaufform verteilen, Kräuter hinzugeben und mit Gemüsebrühe (ggf. mit etwas Sahne anlängen) übergießen und etwas salzen und pfeffern. Fleisch darauf verteilen und nach Bedarf mit Mozzarellakäse bestreuen. Für etwa **30-40 Minuten** auf mittlerer Schiene backen, bis das Gemüse weich ist.



3. Schritt

Mit einem Salat servieren.

