

# Kochen mit Klaus

## Kritharaki-Kürbis-Auflauf mit Paprika

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 700 g Butternut-Kürbis, 250 g Paprika-Mix, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Olivenöl, 2 Stangen Staudensellerie, 250 g Rinderhack, 150 g Feta,
- 4 EL Tomatenmark, 3 EL Kürbiskerne, 750 ml Gemüsebrühe, Pfeffer,
- 250 g Kritharaki (griech. Nudeln), Salz, Pul Biber, Thymian, Petersilie

### Zubereitung:

1. Den Kürbis halbieren, entkernen u. schälen. Das Kürbisfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Zwiebel u. Knoblauch klein würfeln. Staudensellerie in feine Scheiben, Feta in kleine Würfel schneiden.



2. Hack in Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten, salzen u. pfeffern. Erst Kürbis, dann Paprika u. Staudensellerie mitbraten. 3 EL Tomatenmark zugeben u. kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen u. aufkochen lassen. Nudeln zugeben u. 10 Min. kochen lassen. Mit Thymian u. Pul Biber würzen.



3. Alles in eine große Auflaufform umfüllen, mit Feta u. Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 30 Min. backen.



### Tipp des Chaoten:

*Wer es nicht zu scharf mag, sollte das Pul Biber weglassen.*

