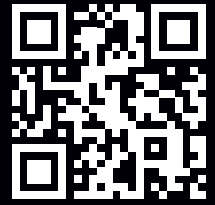


JEANS HOUSE



HERBSTZAUBER

DAS HERBSREZEPT DES
JEANS HOUSE OLCHING

Bayrischer Kartoffel- Kürbis-Auflauf mit Bergkäse

Ein Rezept zum Verlieben –
einfach, herzhaft und per-
fekt für den Herbst!

Aus unserer Jeans House
Küche kommt dieses feine
Gericht, das echtes Sucht-
potenzial hat und garantiert
zum Teller ausschlecken
verführt. Natürlich hat un-
ser Team vorab getestet,
Ergebnis: beide Daumen
hoch! Einfache Zubereitung,
voller Geschmack, genau
das Richtige für gemütliche
Herbsttage.

Zutaten für 4 Portionen (Kalorien pro Portion ca. 540):

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 400 g Hokkaido-Kürbis
(oder Butternut)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne
(oder Pflanzencreme)
- 150 ml Milch
- 150 g Bergkäse (z. B. Allgäuer,
kräftig-aromatisch), gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Frische Kräuter: Petersilie oder
Schnittlauch



HERBSTZAUBER

Bayrischer Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Bergkäse

- 1. Vorbereitung:** Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis entkernen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden (Hokkaido muss nicht geschält werden).
- 2. Zwiebel anbraten:** Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten.
- 3. Form schichten:** In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Kartoffeln und Kürbis einschichten. Zwischendurch leicht salzen, pfeffern und mit etwas Muskat würzen.
- 4. Guss anrühren:** Sahne und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die Zwiebeln untermischen. Über das Gemüse gießen.
- 5. Käse drauf:** Mit dem geriebenen Bergkäse großzügig bestreuen.
- 6. Backen:** Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40–45 Minuten backen, bis alles goldbraun und cremig ist.
- 7. Tipp:** Dazu passt ein frischer grüner Salat oder ein bayrisches Sauerkraut. Wer's rustikaler mag: Ein paar geröstete Walnüsse oder Kürbiskerne drüberstreuen.

**Dazu passen ein leckeres Dessert:
Bayrisches Apfel-Zwetschgen-
Crumble mit Zimt und Vanille!**

**Das Dessert finden Sie auf der
nächsten Seite!**

Bayrisches Apfel-Zwetschgen-Crumble mit Zimt und Vanille

- 1. Obst vorbereiten:** Äpfel schälen, würfeln und zusammen mit den Zwetschgen, Zucker, Zitronensaft und Zimt in eine gebutterte Auflaufform geben.
- 2. Streusel machen:** Mehl, Butter, Zucker, Haferflocken und Vanillezucker mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten.
- 3. Backen:** Streusel über das Obst geben und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.
- 4. Serviertipp:** Warm servieren mit Vanilleeis oder Schlagsahne. Wer's leichter mag: Ein Klecks griechischer Joghurt mit Honig passt auch super.



„Wie im Auflauf die Kartoffeln und im Crumble die Äpfel – das Leben schmeckt am besten, wenn Süßes und Herzhaftes, Leichtes und Deftiges im richtigen Maß zusammenkommen.“

Guten Appetit!
Wir würden uns natürlich über euer Feedback freuen!

Zutaten für 4 Portionen (Kalorien pro Portion ca. 430):

- 3 Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- 300 g Zwetschgen (entsteint, halbiert)
- 2 EL Zucker oder Honig
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft

Für die Crumble-Streusel:

- 100 g Mehl
- 60 g Butter (kalt, in Würfeln)
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Haferflocken
- 1 Päckchen Vanillezucker