

KÜRBIS – HACKBRATEN MIT CURRYSAUCE

Backofen auf 200 °C vorheizen.

1 EL	Öl	Aluschale mit Öl ausstreichen
150 g	Kürbis z.B. Hokkaido, gerüstet, gewogen	an der Röstiraffel reiben
1 Bund	Schnittlauch	fein schneiden
500 g	Hackfleisch gemischt	
1	Ei	
3 EL	Paniermehl	alles mit Schnittlauch und Kürbis mischen
	Pfeffer, Salz	würzen
		Aus der Masse einen Laib formen und in die Form geben. Im Ofen ca. 50 Minuten backen.
2 dl	Rahm	
1 EL	Curry	Mit Rahm mischen, köcheln lassen bis die Sauce leicht eindickt. Mit Salz abschmecken. Currysauce zum Hackbraten servieren