

Kürbis-Gnocchi-Auflauf

(für 2 Personen, Krissi)



ZUTATEN

- etwas ÖL zum Anbraten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Currypulver
- Etwas Chilipulver
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 300 gr Hokkaidokürbis (Netto), in Würfel
- 100 gr Creme Fraîche
- etwas Basilikum, gehackt
- 1 Packung Gnocchi (aus dem Kühlregal), ca. 500 gr
- 1 Kugel Mozzarella, ca. 125 gr

Zubereitung

- gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen
- mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Chilipulver und Knoblauch würzig abschmecken
- Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten lassen
- Gemüsebrühe angießen und den würfelig geschnittenen Kürbis ebenfalls zugeben
- zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten lassen
- Crème fraîche, Basilikum und die Gnocchi zugeben und alles gut miteinander vermischen
- in eine Auflaufform füllen
- Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen
- Im vorgeheiztem Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten überbacken

