

Kürbis-Gnocchi-Auflauf

Zutaten:

500g Kürbisfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch
1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
300 ml Gemüsebrühe
200 g Frischkäse (Natur)
500 g Gnocchi (Kühltheke)
Salz, Pfeffer, Curry, Muskat
1 Mozzarella

Zubereitung:

Kürbis in kleine Würfel und Lauch in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark unterheben und kurz mitbraten. Gemüsebrühe einrühren, Kürbiswürfel und Lauch zugeben. Zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Frischkäse unterheben und mit Gewürzen abschmecken.

Gnocchis in eine Auflaufform geben und mit dem Kürbisgemüse bedecken. Alles mit Mozzarella belegen und 30 Minuten bei 200 °C (Ober und Unterhitze) oder bei 180°C (Umluft) backen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de