

Gnocchi Auflauf mit Kürbis

Zutaten für drei bis vier Personen:

500 g Kürbisfleisch, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Becher Crème fraîche, 1 TL Currypulver, etwas Öl zum Anbraten, etwas Chili und Basilikum, 500 bis 600 g (z. B. Gnocchi aus dem Kühlregal), 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g), Salz, Pfeffer

Für den Salat: Feldsalat, Zitronensaft, Speiseöl (Vorschlag: Zitronenöl), Salz, Pfeffer, Senf, Honig

Zubereitung:

1. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden
2. Zwiebel hacken, mit etwas Öl anschwitzen
3. Knoblauch fein hacken
4. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Curry und Chili in die Pfanne geben, abschmecken
5. Tomatenmark zugeben, mitrösten lassen
6. Gemüsebrühe aufgießen, Kürbis in die Pfanne geben
7. 5 Minuten dünsten lassen
8. Crème fraîche, Basilikum und Gnocchi zugeben, alles gut vermischen
9. Alles in eine große oder mehrere kleine Auflaufformen geben.
10. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Gnocchi Gratin geben
11. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen, bis der Auflauf leicht gebräunt ist