Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Kürbis-Gnocchi-Auflauf

Zutaten:
Für ca. 6 Portionen
2 Zwiebeln, 500 g gemischtes Faschiertes, 500 g Kürbis (Hokkaido, Muskat, …),
ca. 2 EL Öl zum Anbraten, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 2 TL Currypulver,
etwas Chilipulver, 2 Knoblauchzehen, ca. 400 ml Gemüsefond, 200 g Creme Fraiche,
500 g Gnocchi, etwas frisches Basilikum und Petersilie,
2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung:
Die Gnocchi zubereiten, oder wenn fertige Gnocchi verwendet werden, diese kurz in kochendes Salzwasser geben, abseihen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite geben.
Die feingehackte Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Das Faschierte dazugeben und zu schöner Farbe rösten.
Den Kürbis in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden und mitrösten.
Die Gewürze, den Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.
Mit dem Gemüsefond aufgießen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.
Creme Fraiche, die gehackten Kräuter und die Gnocchi untermischen.
Alles zusammen in eine befettete Auflaufform (ca. 20x30 cm) geben.
Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Heißluft) ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube