

Kürbis-Gnocchi-Auflauf

400 g Hackfleisch, gemischtes
Öl zum Braten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
1 EL Currypulver
½ TL Sriracha
2 EL Tomatenmark
350 ml Gemüsebrühe
300 g Hokkaido, netto gewogen
150 g Schmand
etwas Basilikum
500 g Gnocchi aus dem Kühlregal
125 g Mozzarella

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln,
Kürbis in kleine Würfel schneiden,
Basilikum hacken,
Mozzarella in Scheiben schneiden.

Gnocchi nach Anleitung garen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hackfleisch in etwas Öl krümelig braten,
Zwiebel, Knoblauch zugeben, weiter braten,
Pfeffer, Currypulver Sriracha und Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten,
Gemüsebrühe angießen, Kürbis zugeben.
Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Gnocchi auf 2 weiße Auflaufformen vereilen,
Mett-Kürbis-Masse darüber schütten,
Basilikum darüber streuen,
Schmand in kleinen Punkten darauf verteilen,
Mozzarella zwischen die Schmand-Punkte legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.

