



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Saftiger Kürbis-Gnocchi Auflauf

### Zutatenliste

1 Zwiebel  
etwas Öl zum Braten  
300 g Hack  
Salz und Pfeffer  
1 TL Currypulver  
etwas Chilipulver  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
250 ml Gemüsebrühe  
300 g Hokkaidokürbis  
100 g Creme fraiche  
etwas Basilikum  
1 Pck. Gnocchi  
1 Kugel Mozzarella

### Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Chilipulver und der gehackten Knoblauchzehe würzig abschmecken. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Die Gemüsebrühe angießen und den würfelig geschnittenen Kürbis ebenfalls zugeben. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Danach Crème fraîche, gehacktes Basilikum und die Gnocchi zugeben und alles gut miteinander vermischen. In eine Auflaufform füllen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

Im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheiztem Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken.

**Guten Appetit!**