Kürbis-Gnocchi-Auflauf

Description

Zubereitung:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 500 Gramm Gnocchi aus dem Kühlregal
- 200 Gramm Feta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 Gramm Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebeln und Knoblauch mit dem Superhacker klein hacken. Kürbis in Würfel schneiden. Alles zusammen in der Edelstahl-Antihaftpfanne andünsten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und für 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Frischkäse und Gewürze hinzugeben und unterrühren. Die Gnocchis und die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln in die Auflaufform geben und die Soße unterheben. Den Feta drüber streuen und für 25-30 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben.