

Kürbis-Gnocchi-Auflauf

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Stange Lauch
500 g Hokkaido-Kürbis	2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe	10 g Salbeiblätter	125 g Mozzarella
80 g Parmesan	250 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
Muskatnuss, Öl	500 g Gnocchi	

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Die Lauchstange gründlich waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Kürbis ebenfalls würfeln.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Das Tomatenmark dazugeben und 1 Minute mit anbraten. Die Brühe angießen, dann Kürbis und Lauch zufügen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Inzwischen die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella würfeln und mit dem Parmesan mischen.

Crème fraîche und Salbei zu dem Gemüse in die Pfanne geben und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Auflaufform mit Öl fetten. Die Gnocchi darin verteilen. Die Kürbis-Lauch-Mischung darübergeben und mit dem Käse bestreuen. Den Auflauf im Ofen etwa 20 Minuten gratinieren.

NN am 27. Oktober 2025