



## Cremiger Kürbis-Gnocchi Auflauf

Ein saftiger Auflauf, der an den ersten Herbsttagen super satt macht und herrlich cremig schmeckt.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Butternut Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Würzmarinade “Feuer & Flamme”
- 400 g Hackfleisch
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 2 TL Gewürzmischung “Feuer & Flamme”
- 1,5 TL Steinsalz
- 400 ml Wasser
- 4 TL “Echte Gmias Supp´n”
- 800 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 400 g Crème fraîche
- 300 g Mozzarella
- 1 Stiel Basilikum

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und mit Würzmarinade “Feuer und Flamme” in einer großen Pfanne andünsten. Hackfleisch zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark, Honig, Gewürzmischung “Feuer & Flamme” und Steinsalz zugeben und mitbraten lassen. Wasser, “Echte Gmias Supp´n” und Kürbis zugeben und 5 - 10 Minuten kochen lassen.

Gnocchi in einer Auflaufform verteilen und Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Crème fraîche unter die Kürbismasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in die Auflaufform geben. Mozzarella in Scheiben schneiden, auf dem Auflauf verteilen und für ca. 15 - 20 Minuten überbacken. Basilikumblätter waschen, zerreißen und vor dem Servieren über den Auflauf verteilen.

**Tipp:** Mit vegetarischem Hackfleisch lässt sich der Auflauf genauso gut zubereiten.