



KÜRBIS-GNOCCHI- AUFLAUF

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 30 min

Zubehör: mittlere Ofenhexe

Zutaten:

1 TL Knobli Chips*
1 kleine Zwiebel
1 TL Let it burn*
200 ml Wasser
2 TL Feines Süppchen*
500 g Butternusskürbis, gewürfelt
1 TL Currypulver
1 TL Paprika rot*
1/2 TL Pfeffer Salz Mix*
1 Prise Muskat

Außerdem:

1 P. Gnocchi (600g)
1 P. Mozzarella

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel schälen, halbieren und zusammen mit den Knobli Chips und Let it burn im Thermomix 5 sek / Stufe 5 zerkleinern.

Wasser, Kürbiswürfel und Gewürze zufügen und 6 min / 100° C / Linkslauf / Sanfrühren.

Währenddessen Gnocchi in der mittleren Ofenhexe verteilen und körnigen Frischkäse in Klecksen darüber geben.

Kürbisgemisch über die Gnocchis geben und alles vermischen.
Mozzarella darüber reiben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min überbacken.

*von Edelschmaus

