

# Kürbis-Gnocchi-Auflauf

## Zutaten

### Fleischsauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Omas Butteröl (Edelschmaus®)
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose stückige Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 2 TL Bruschetta (Edelschmaus®)
- Regenbogenpfeffer (Edelschmaus®)
- 400 g Butternut Kürbis in kleinen Würfeln

### Auflauf

- 800 g Gnocchis
- Gouda mittelalt – gerieben



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

### Fleischsauce:

- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in dem Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter zusammen mit dem Hackfleisch in etwas Öl anbraten.
- Tomaten, Tomatenmark und Gewürze (Bruschetta vorher kurz aktivieren!) dazu geben und zu einer schönen Sauce köcheln lassen.
- Die Kürbiswürfel in die Sauce rühren und mit Deckel für ca. **10-15 Minuten** weiter köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- Nach eigenem Geschmack noch nachwürzen!
- Ofen auf **200°C O/U-Hitze** vorheizen.

### Fertigstellung:

- Die Rechteckige Ofenhexe® dünn einfetten und die Gnocchis darin verteilen. Die fertige Sauce über die Gnocchis geben und miteinander vermischen.
- Den Käse über den Auflauf reiben und die Rechteckige Ofenhexe® für ca. **25 Minuten** in den Ofen zum Überbacken geben.