



KÜRBIS-GNOCCHI-GRATIN MIT FETA

Zutaten:

2 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 250g Gnocchi
- Gemüsebrühe
- 1/2-1 Becher Sahne oder CremeFine
- 150g Feta
- 60g geriebenen Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 TL Paprika edelsüß

So geht's:

- 1** Den Kürbis waschen, halbieren und das Innere entfernen. Anschließend in mundgerechte Würfel schneiden, die Schale kann dabei ruhig dran bleiben. Einen Topf mit Gemüsebrühe aufsetzen und den Kürbis darin 10-12min kochen lassen. Für die letzten 1-2 min die Gnocchi dazugeben, anschließend das Wasser abgießen. Den Backofen auf 220 Grad O/U vorheizen.
- 2** Wer möchte, kann nun 2 EL des gekochten Kürbis fein pürieren und später und die Soße rühren, dann wird es noch cremiger. Schmeckt aber auch ohne Püree sehr lecker.
- 3** Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel & Knoblauch andünsten. Die Gnocchi und den Kürbis dazugeben und kurz für ein paar Minuten mit anbraten. Mit der Sahne ablöschen, das Püree einrühren und auf mittlere Hitze runterschalten.
- 4** Den Feta in kleine Würfel schneiden und unterrühren, anschließend mit den Gewürzen abschmecken. Die Gnocchi in eine ofenfeste Form geben und mit dem Mozzarella bestreuen. Für ca. 10-15min auf oberer Schiene backen, sodass der Käse anfängt leicht braun zu werden.

