Kürbis-Auflauf mit Gnocchi

Zutaten

- 300 g Kürbis
- 10 g Knoblauch
- 50 g Schafskäse
- 50 g geräucherter Speck
- 250 g gemischtes Faschiertes
- 400 g Trinkwasser
- 100 g Schlagobers
- 400 g Gnocchi gekocht
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 40 g Kürbiskerne
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Kürbis abtropfen lassen. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse in Würfel schneiden.

3. Speck in Würfel schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Speck darin anbraten. Faschiertes und Knoblauch zugeben und darin anbraten. Wasser und Schlagobers zugießen. MAGGI Fix für Pasta Asciutta einrühren, zum Kochen bringen. 1 Min. kochen und den Kürbis zugeben.

4. Gnocchi a.d. Kühlregal ungekocht in eine Auflaufform (20x30 cm) geben. Die Soße darüber gießen, so dass die Gnocchi bedeckt sind. Kürbiskerne zusammen mit dem Schafskäse darüber verteilen und im Backofen ca. 15 min. backen. Bei der Verwendung von frischem Kürbis 1-2 EL Essig oder Zitronensaft dazugeben, um einen säuerlichen Geschmack zu erhalten.

Nährwerte

Kohlenhydrate	46,33 g
Energie	620,49 kcal
Fett	36,45 g
Eiweiß	26,11 g

33 Minuten

4 Portionen