

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Feta und Mozzarella

- 1 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- 1 g Paprika
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL GEFRO Klare Gemüsebrühe Querbeet
- 1 TL GEFRO Paprika-Chili Würzmischung
- GEFRO BIO Würzmischung Indisch Curry
- 1 TL Salz
- GEFRO Gewürz Pfeffer
- 2 g Gnocchi, Fertigprodukt
- 200 g Schafskäse
- Mozzarella, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Feta und Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

1 Gemüse vorbereiten:

Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Die Paprika entkernen und klein würfeln. Den Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale kann beim Hokkaido mitverwendet werden.

2 Gemüse garen:

Knoblauch, Lauch, Paprika und Kürbis zusammen mit 300 ml Wasser in einen Topf geben. GEFRO Gemüsebrühe Querbeet, GEFRO Indisch Curry, GEFRO Paprika Chili, Salz und etwas GEFRO Gewürz-Pfeffer hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

3 Gnocchi und Gemüse in die Form geben:

Die Gnocchi in eine Auflaufform geben. Die gegarte Kürbis-Gemüse-Mischung gleichmäßig darüber verteilen.

4 Feta darübergeben:

Den Schafskäse grob zerbröseln und über dem Auflauf verteilen.

5 Mit Mozzarella überbacken:

Nach Belieben geriebenen Mozzarella darüberstreuen.

6 Backen:

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist und die Gnocchi heiß sind.

7 Servieren:

Den Kürbis-Gnocchi-Auflauf kurz abkühlen lassen und anschließend warm servieren. Tipps & Varianten Tipp: Wenn Du den Auflauf besonders cremig möchtest, kannst Du vor dem Überbacken noch einen kleinen Schuss Sahne oder Kochsahne zur Kürbis-Gemüse-Mischung geben.