

# Vegetarischer Gnocchi-Kürbis-Lauch-Auflauf

## für 4 Personen



400g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
etwas Öl  
4 El. Tomatenmark  
500 ml Brühe  
400 Stangen Porree

1 kg Hokkaido

Salz & Pfeffer  
Muskat

400 g Crème fraîche  
1 kg Gnocchi

4 Kugeln Mozzarella

und  
klein Würfeln und in einer Pfanne mit  
anschwitzen.  
zugeben und kurz mit rösten.  
angießen.  
waschen und in Ringe schneiden.  
Zu den Zwiebeln geben und 5 Min. köcheln lassen.  
entkernen und in Würfel schneiden.  
Ebenfalls dazu geben. mit  
sowie  
würzen.  
Zugedeckt ca. 5 Min. weiter kochen lassen. Danach  
und  
dazu geben und alles gut miteinander mischen.  
In eine Auflaufform füllen.  
in Scheiben schneiden und über den Auflauf verteilen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. überbacken.