

# Vegetarischer Gnocchi-Kürbis-Lauch-Auflauf

## für 4 Personen

400g Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	klein Würfeln und in einer Pfanne mit
etwas Öl	anschwitzen.
4 El. Tomatenmark	zugeben und kurz mit rösten.
500 ml Brühe	angießen.
400 Stangen Porree	waschen und in Ringe schneiden.
	Zu den Zwiebeln geben und 5 Min. köcheln lassen.
1 kg Hokkaido	entkernen und in Würfel schneiden.
	Ebenfalls dazu geben. mit
Salz & Pfeffer	sowie
Muskat	würzen.
	Zugedeckt ca. 5 Min. weiter kochen lassen. Danach
400 g Crème fraîche	und
1 kg Gnocchi	dazu geben und alles gut miteinander mischen.
	In eine Auflaufform füllen.
4 Kugeln Mozzarella	in Scheiben schneiden und über den Auflauf verteilen.
	Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. überbacken.