

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.