



Gnocci Kürbis Auflauf

500g Hackfleisch
300g Hokkaido
2 Pak frische Gnocci
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
200g Schmand
500ml Gemüsebrühe
2 TL Curry
Salz, Pfeffer, Chilipulver
etwas getrockneter
Basilikum
2 Mozzarella-Kugeln

Zubereitung

- Zwiebeln und Kürbis würfeln
- Knoblauch pressen und zusammen mit Zwiebeln und Hackfleisch in etwas Öl anbraten
- mit der Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen
- Schmand untermischen
- Zusammen mit den Gnocci in eine Auflaufform geben
- Basilikum untermischen
- gewürfelten Mozzarella darüber verteilen
- im Backofen 15 Minuten bei 180° Umluft backen



Wirsing Kartoffel Auflauf

1 mittelgroßer Wirsing
1kg Kartoffeln
500g Hackfleisch
2 Becher Sahne
1 Pak geriebener Käse
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

- Wirsing waschen, in Streifen schneiden und für 5 Minuten blanchieren
- Kartoffeln in 1cm Scheiben schneiden und ebenso für 10 Minuten kochen
- Hackfleisch anbraten
- Wirsing, Kartoffeln und Hackfleisches in eine Auflaufform füllen
- Mit den Gewürzen nach Belieben würzen
- Sahne dazu und alles gut vermengen
- Mit dem Käse bestreuen und für 40 Minuten bei 180°C Umluft backen