



## 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 unterrühren
- 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 Hackfleisch 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