



Kürbis-Gratin

Zutaten

- 300 g Kürbis, eingelegt
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Schafskäse
- 50 g Bacon
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 2 EL Kürbiskerne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kürbis abtropfen lassen. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse in Würfel schneiden. Bacon in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Bacon darin anbraten. Hackfleisch und Knoblauch zugeben und darin anbraten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Bologneser Gratin einrühren, zum Kochen bringen. 1 Min. kochen und den Kürbis zugeben.
4. Gnocchi a.d. Kühlregal ungekocht in eine Auflaufform (20x30 cm) geben. Die Soße darüber gießen, so dass die Gnocchi bedeckt sind. Kürbiskerne zusammen mit dem Schafskäse darüber verteilen und im Backofen ca. 15 min. backen. Bei der Verwendung von frischem Kürbis 1-2 EL Essig oder Zitronensaft dazugeben, um einen säuerlichen Geschmack zu erhalten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	784 kcal
Fett	48 g
Protein	34 g

🕒 33 Minuten

⊕ 3 Portionen