

## Kürbisauflauf mit Gnocchi und Hackfleisch

Von Katja Even, Kaiserslautern

### **Zutaten**

500 g Kürbis, am besten Hokkaido  
400 bis 500 g Hackfleisch (gemischt)  
500 g Gnocchi (aus der Kühltheke)  
2 Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)  
1 EL Tomatenmark  
1 kleine Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Oregano  
100 g geriebener Mozzarella

### **Zubereitung**

Kürbis halbieren, in kleine Würfel schneiden. Achtung: Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden, kann mit Schale verwendet werden.

Hackfleisch mit gehackten Zwiebeln braten, bis es braun und krümelig ist. Dann Tomatenmark und die gehackten Tomaten untermischen, zehn Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Gnocchi in eine gefettete Auflaufform geben, mit Kürbiswürfeln und Tomaten-Hackfleisch-Sauce mischen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 200°C) etwa 30 Minuten goldbraun überbacken. Eventuell nach 15 Minuten den Auflauf mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu dunkel wird.

Dazu passt: Grüner Salat mit Vinaigrette.