

Kochen mit Klaus

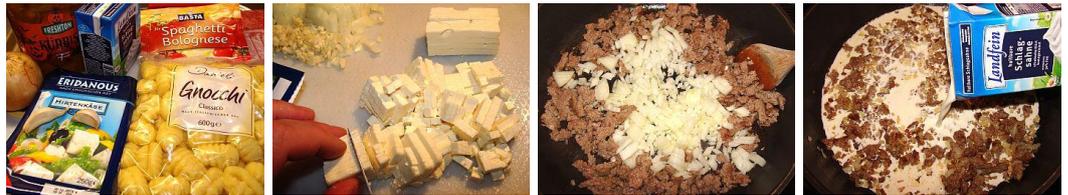
Kürbis-Hack-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g eingelegter Kürbis, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g gemischtes Hackfleisch, 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix f. Bolognese
- 200 ml Milch, 50 ml Rotwein, 1 EL helle Sauce, Petersilie, Olivenöl,
- 600 g Gnocchi (Kühltheke), 2-3 EL Kürbiskerne, 125 g Schafskäse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Kürbis bis auf $\frac{1}{4}$ Sud abgießen. Schafskäse klein würfeln.



2. Hack in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett anbraten. Etwas Olivenöl zugeben, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Sahne u. Milch zugießen, Beutelinhalt u. helle Sauce einrühren, dann aufkochen. Kürbis mit Sud zugeben u. erhitzen. Mit Rotwein verlängern, salzen u. pfeffern. Petersilie einrühren.



3. Gnocchi ungekocht in eine Auflaufform geben. Mit Sauce begießen, so dass die Gnocchi bedeckt sind. Schafskäse darauf verteilen, Kürbiskerne darüber streuen u. bei 200°C ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Bei Verwendung von frischem Kürbis, je 1 EL Essig u. Zitronensaft zugeben, diesen länger kochen lassen.

