



REZEPT-TIPP

Ofen-Gnocchi mit Kürbis und Feta

Zutaten (2 Personen):

- 400 g frische Gnocchi
- ca. 450 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Kirschtomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 100 g Feta
- ca. 6 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- ¼ TL Chiliflocken nach Geschmack
- Pfeffer und Salz
- 2 TL Zitronensaft zum Abschmecken
- gehackte Petersilie zum Garnieren



Goldbraune Gnocchi,
zart gerösteter Hokkaido-Kürbis,
saftige Kirschtomaten und
würziger Feta – unkompliziert lecker!

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen oder eine große, flache ofenfeste Form bereitstellen. Den Hokkaido waschen, entkernen und mit Schale in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die rote Zwiebel in Spalten schneiden und die Knoblauchzehe grob hacken.

Kürbis, Zwiebel und Knoblauch mit 3 EL Olivenöl, der Hälfte des Paprikapulvers, dem Ahornsirup, etwas Salz und Pfeffer sowie den Chiliflocken vermengen. Auf dem Blech oder in der Form verteilen und zehn Minuten vorgaren.

Inzwischen die Kirschtomaten halbieren. Gnocchi und Tomaten mit den übrigen 3 EL Olivenöl, dem restlichen Paprikapulver, et-

was Pfeffer und bei Bedarf wenig Salz gründlich vermengen. Die Gnocchi sollen rundherum leicht mit Öl überzogen sein. Nach den zehn Minuten zum Kürbis geben und alles gleichmäßig verteilen. Weitere 30 Minuten backen. Nach etwa 15 Minuten vorsichtig durchmischen, damit die Gnocchi gleichmäßig bräunen. Den Feta zerbröseln, über Gnocchi, Kürbis und Tomaten streuen und in den letzten acht Minuten mitbacken.

Das fertige Gericht mit Zitronensaft beträufeln und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Der Kürbis sollte sich leicht mit einer Gabel einstechen lassen, die Gnocchi sollten außen goldbraun und innen weich sein. Lasst es euch schmecken!