



Kürbisschnitze mit Gnocchi und Sauerkraut

2 Portionen

- 1 Hokkaido
- 2 EL Olivenöl
- Kräutersalz
- 1/2 Pack. Gocchi
- 1/2 Pack. Sauerkraut
- 1/2 Flasche Tomatenpassata
- Salz, Pfeffer
- Curry

Wer mag etwas
Sahne oder
Mandelmus

4 Portionen

- 2
- 2 EL
- 1 Pack.
- 1 Pack.
- 1 Flasche

Zubereitung

Hokkaido halbieren, Kerne entfernen und in kleine Schnitze schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und Kräutersalz wälzen. Im Backofen bei 180° C weich garen.

Sauerkraut in etwas Öl anbraten, Tomatenpassata angießen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hokkaidoschnitze und Gnocchi untermischen und heiß servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, Kräutersalz, Salz, Pfeffer,
Curry

Tipp:
Danach ist's einem nimmer kalt.