

Vegetarischer Gnocchi-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

750 g Pfannen-Gnocchi
2 Süßkartoffeln, ca. 400 g
30 g rote Linsen
250 g Crème fraîche
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
75 g Butter
150 g geriebenen Cheddarkäse
15 Salbeiblätter
2 TL Currypulver
4 EL Sonnenblumenöl
3 EL Milch
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.
- Kartoffelwürfel zugeben und 10 Minuten anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Milch in einem Topf mit der Crème fraîche erhitzen.
- Linsen und das Currypulver unterrühren.
- Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gnocchi, Kartoffelwürfel und die Linsensauce vermengen.
- Alles in eine Auflaufform geben.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.
- Salbeiblätter halbieren.
- Blätter in der Butter knusprig anbraten.
- Fertigen Auflauf mit den Blättern garniert servieren.