

## Gnocchi-Pfanne mit Hackfleisch und Kürbis

\* One-Pot



### Zutaten:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
300 g Hokkaidokürbis  
1 EL Olivenöl  
300 g Rinderhackfleisch  
Salz, Pfeffer  
1 TL Curry, 1 TL Kurkuma, ½ TL Kreuzkümmel  
2 EL Tomatenmark  
400 g Gnocchi - Kühlregal  
200 ml Gemüsebrühe  
100 g Schmand  
1 EL gehackte Kräuter

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Kürbis entkernen, in möglichst kleine Würfel schneiden. Hokkaido mit Schale, andere Kürbisse geschält

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Kürbiswürfel unterheben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Kurkuma, Kreuzkümmel würzen. Tomatenmark unterheben und kurz mitrösten.

Gnocchi, Gemüsebrühe, Schmand zugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Gnocchi gar sind.

Mit den Kräutern bestreuen und servieren

