

## Kürbis-Gnocchi-Pfanne

Aromatischer Kürbis, cremiger Feta und knusprige Gnocchi (italienische Kartoffelklößchen) - dieses Gericht ist herbstlich, praktisch, gut. Der Kürbis bäckt im Ofen, die Gnocchi braten in der Pfanne - köstliches Essen kann so einfach sein.

### Zutaten:

600 g Gnocchi aus dem Kühlregal  
Kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)  
200 g Feta-Käse  
60 g getrocknete Tomaten in Öl  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Chiliflocken  
3 EL Olivenöl  
30 g Kürbiskerne  
Honig  
Frischer Thymian

### Zubereitung:

Kürbis waschen, vierteln, entkernen  
Viertel in Streifen, dann in mundgerechte Würfel schneiden  
Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden  
Knoblauchzehen pressen  
Kürbiswürfel mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Chiliflocken vermengen, mit Salz würzen  
Feta in mundgerechte Würfel schneiden, mit Kürbis auf Backblech geben  
Mit etwas Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen  
Bei 200 Grad Umluft ca. 15 min backen  
Gnocchi in 1-2 Esslöffel Öl ca. 5 min bei mittlerer Hitze knusprig braten  
Zusammen mit dem Ofenkürbis servieren

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*