



## Rehrückenfilet mit Kürbisgnocchi

### Zubereitung

1. Rehrückenfilet in einer Pfanne mit etwas BONA Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Noch beim Braten Knoblauchzehe und Rosmarin- bzw. Thymianzweig begeben, damit das Aroma an das Fleisch abgegeben wird.
2. Anschließend bei 145 Grad Celsius (Heißluft) ca. 10 Minuten in den Backofen geben.
3. Kürbis und Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit BONA Pflanzenöl anbraten. Mit Gemüsefond und Obers ablöschen und leicht sämig einköcheln lassen.
4. Sobald der Kürbis weich ist, die vorgekochten Gnocchi dazu geben, alles gemeinsam wieder erwärmen und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.
5. Fleisch aus dem Backofen nehmen, salzen und pfeffern und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf den Kürbisgnocchi anrichten.

### Zutaten

1 Rehrückenfilet im Ganzen  
Rosmarin- und/oder Thymianzweig  
BONA Pflanzenöl  
BONA Geschmacksöl Knoblauch  
1 Knoblauchzehe

#### Beilagen:

1 kleiner Kürbis (Hokkaido)  
1 rote Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
100 ml Schlagobers  
Gemüsefond zum Ablöschen  
Gnocchi (vorgekocht)