



Leckere Gnocchi treffen auf Hackfleisch & Käse



Zutaten

Menge

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
400 g	gemischtes Hackfleisch
3 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	Oregano
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Dosen	stückige Tomaten (à 400 g)
	Chiliflocken
1 TL	Zucker
1 Topf	Basilikum
500 g	Gnocchis
2 Kugeln	Mozzarella

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3486 kJ, 833 kcal, 63,3 g Kohlenhydrate, 42,4 g Eiweiß, 44,1 g Fett, 196 mg Cholesterin, 5,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Gnocchi & Hackfleischbällchen - das ist einfach eine super Kombi! Gemeinsam mit einer leckeren Schicht aus zerlaufenem Mozzarella und einer fruchtigen Tomatensauce ist dieser Gnocchi-Auflauf unser Lieblings-Soulfood.

Step 1:

Zuerst würfelst du die Zwiebeln und den Knoblauch. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Die Hälfte der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in eine Schale geben und die Pfanne vom Herd nehmen.

Step 2:

Dann das Hack, die Semmelbrösel und das Ei zu den Zwiebeln geben, alles mit Senf, Oregano, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Step 3:

Aus der Hackmasse kannst du nun kleine Hackbällchen formen. Einen weiteren Esslöffel Olivenöl in einer anderen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundherum anbraten. Sie sollten noch nicht ganz durchgegart sein. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Zur anderen Hälfte der Zwiebel-Knoblauch-Mischung gibst du nun die Tomaten. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen. Zum Schluss noch den Basilikum grob hacken und in die Sauce geben.

Step 5:

Die Gnocchi nach Packungsanweisung garen. Mit der Sauce und den Meatballs in eine große Auflaufform geben. Den Mozzarella mit den Fingern zerpfücken und über den Gnocchi verteilen.

Step 6:

Den Auflauf in den Ofen stellen und 25 bis 30 Minuten lang überbacken, bis der Käse knusprig-braun ist.

Gnocchi - Nudeln oder Kartoffelklöße?

Gnocchi findet man auf Speisekarten ganz oft in Verbindung mit Nudelgerichten - wahrscheinlich, weil man sie super mit den verschiedensten Pastasaucen servieren kann. Dabei handelt es sich bei den kleinen Klößen jedoch gar nicht um Nudelteig. Ganz klassisch und abhängig von der Region werden Gnocchi aus einem Teig aus Mais, Grieß oder Kartoffeln hergestellt.