

Gnocchi-Auflauf, italienisch

Für 4 Portionen

400 g Gnocchi, Kühlregal	1 große Zucchini	200 g Cherrytomaten
500 g Hackfleisch, gem.	2 EL Tomatenmark	1 Dose Tomaten, mit Basilikum
250 ml Sahne	150 g Mozzarella, gerieben	Kräuter, ital.
Salz, Pfeffer, Fett		

Zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini waschen, halbieren und in feine Scheiben hobeln, die Tomaten waschen und halbieren.

Die Gnocchi nach Packungsanleitung nicht zu lange kochen, abseihen und in eine Auflaufform geben.

Das Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen und das Tomatenmark zugeben, gut durchrösten, das Gemüse zugeben und kurz mitgaren, dann mit den stückigen Tomaten und der Sahne ablöschen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern kräftig würzen und abschmecken. Die Soße gleichmäßig über den Gnocchi verteilen und alles mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.

Den Auflauf 20 Min. bei 200 Grad überbacken, kurz vor Schluss den Grill zuschalten, damit der Käse goldbraun wird.

NN am 20. Juli 2025