

Gnocchi-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
400 g Hackfleisch	2 EL Tomatenmark	400 g stückige Tomaten
100 ml Sahne	1 TL Paprikapulver	1 TL Oregano
Salz, Pfeffer	15 g Petersilie	Butter
800 g Gnocchi	150 g Gouda	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, bis es gut gebräunt ist. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Die stückigen Tomaten und die Sahne zugeben, gut umrühren, mit Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Gegen Ende der Garzeit unterheben.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter fetten. Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, dann abgießen, abtropfen lassen und in die Sauce geben.

Alles gut vermengen.

Die Gnocchi-Hackfleisch-Mischung in der Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

NN am 25. Februar 2026