

Gnocchi-Hackfleisch-Pfanne

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Paprika (rot)
1 EL Rapsöl	400 g Hackfleisch, gemischt	2 EL Tomatenmark
2 Dosen pass. Tomaten	150 g Schlagsahne	1 TL Paprikapulver
1 TL Paprikapulver, scharf	Salz, Pfeffer	500 g Gnocchi
10 g Basilikum		

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.

Paprika waschen, abtrocknen, entkernen und in Stücke schneiden.

Rapsöl in einer großen Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten, bis es gut gebräunt ist. Hitze reduzieren. Zwiebel und Knoblauch zum Fleisch geben und mitbraten, bis sie weich sind. Tomatenmark und Paprikastücke dazugeben und kurz mitrösten.

Passierte Tomaten und Schlagsahne einrühren und mit beiden Sorten Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi (ungekocht) dazugeben, verrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Soße sämig ist.

Basilikum waschen, trockenschütteln, fein hacken und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

NN am 03. August 2026