

Gnocchi mit Rinderhack

Für 4 Portionen

700 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	1 geh. EL Tomatenmark
450 ml Wasser	2 EL Gemüsebrühe	350 ml Kochcreme 7%
500 g Gnocchi	60 g Babyspinat	60 g Parmesan, gerieben

Zwiebel klein schneiden und mit dem Rinderhack in einem großen Topf anbraten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.

Wasser, Brühe und Kochcreme dazugeben und alles verrühren.

Gnocchi direkt in den Topf geben und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind und die Soße schön cremig wird.

Babyspinat unterheben und kurz zusammenfallen lassen.

Parmesan hineingeben, umrühren, fertig.

NN am 17. September 2026