

Hackfleischauflauf mit Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch, 800 g - 1 kg Gnocchi, 700 ml passierte Tomaten, 250 g Cocktailtomaten, 2 große Möhren, 2 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch, Öl, Chili, Salz, Oregano, 200 g Käse zum Überbacken.

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, in Öl anbraten, Hackfleisch dazu geben. In der Zwischenzeit Lauch in Ringe schneiden, Möhren mit anbraten. Cocktailtomaten halbieren und dazu geben. Gewürze und passierte Tomaten dazu. Gnocchi in eine flache Auflaufform geben, Pfanneninhalt darüber verteilen. Geriebener Käse darauf verteilen. 30 Minuten bei 180° C im Ofen überbacken

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und guten Appetit