



Bolognese - Gnocchi - Auflauf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, garantiert in 30 Minuten auf dem Tisch

Zutaten

- 600 g ungekochte Gnocchi aus dem Kühlregal
- 500 g Rinds - oder gemischtes Gehacktes, zerbröselt
- 3 junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben oder gepresst
- 2 kleine Möhren, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, geputzt, entkernt, klein gewürfelt
- Etwas frischer Thymian und Oregano, gezupft, gehackt
- 1 Gläschen (200 g) Tomaten Sugo
- 50 g Reibkäse, Parmesan, Sbrinz, Edamer oder Gouda
- 2 - 3 El Oliven - oder Pflanzenöl
- Einige Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen.

Schritt2

Das Gehackte in einer großen Stielpfanne bei starker Hitze scharf, krümelig anbraten.

Schritt3

(Ev. in 2 - 3 Durchgängen) Salzen, pfeffern und mit Paprika bestäuben.

Schritt4

Die Frühlingszwiebeln, Knoblauch und das gewürfelte Gemüse zufügen, mit angehen lassen. Mit

dem Tomaten Sugo aufgießen, 3 - 4 min. leise köcheln lassen, dann den Thymian und Oregano unter heben.

Schritt5

Die ungekochten Gnocchi zeitgleich in einer 2. Pfanne braten, goldbraun Farbe nehmen lassen. Zum Ansatz geben, untermischen und Alles in eine feuerfeste Auflaufform füllen.

Schritt6

Gleichmäßig mit dem Reibkäse bestreuen und für ca. 6 - 8 min. auf der obersten Schiene des Backofens gratinieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Sofort, ev. mit einem frischen Marktsalat zu Tisch geben.

Schritt9

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bolognese-gnocchi-auflauf/>