

## Überbackene Gnocchi bolognese

mit Zucchini und Basilikum



30-40min



2 Personen

Die wunderbare Sauce bolognese schmiegt sich nicht nur gerne an Pasta, sie passt auch ganz hervorragend zu diesen knusprig-goldenen Gnocchi, die mit Käse und Thymian im Ofen überbacken werden. Lange Zucchinischeiben, Basilikum und frisch geriebener Käse runden deine italienisch inspirierte Mahlzeit ab. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 23.8g, Kohlenhydrate 115.6g, Eiweiß 44.2g



**1. Gemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 240°C Umluft oder auf Grillfunktion vorheizen. Die **Karotten** schälen und grob raspeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ca. **3/4 der Blätter fein hacken**. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



**4. Gnocchi backen**

Die **Gnocchi** in der Auflaufform mit 1EL Olivenöl, den **Thymianblättern** vermischen und ca. **3/4 des geriebenen Käses** darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10Min. im Ofen backen.



**2. Fleisch anbraten**

Das **Hackfleisch** mit den **Karotten** und der **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten, dabei mit einem Kochlöffel gut durchrühren und das Fleisch zerkleinern. Den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. unter Rühren mitbraten.



**5. Bolognese fertigstellen**

Das **gehackte Basilikum** und die **Tomaten** unter die **Hackfleischmischung** heben und die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und 1/2TL Zucker abschmecken. Die **Sauce** weitere 6-7Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln und etwas eindicken lassen.



**3. Gnocchi garen**

In der Zwischenzeit in einem Wasserkocher ca. 1L Wasser aufkochen. Die **Gnocchi** in eine feuerfeste Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Abgedeckt 2-3Min. ziehen lassen, die **Gnocchi** anschließend in ein Sieb abgießen und in eine Auflaufform geben. Den **Käse** fein reiben.



**6. Zucchini zubereiten**

In einem Wasserkocher ca. 1L Wasser aufkochen. Die **Zucchini** längs in 3mm dünne Scheiben schneiden, in einem mittelgroßen Topf mit dem kochenden Wasser übergießen und 3Min. ziehen lassen. Abtropfen lassen und mit 1EL Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und den **Zucchini** anrichten und mit dem restlichen **Basilikum** und **Käse** garniert servieren.