



Überbackene Gnocchi bolognese

mit Zucchini und Basilikum



30-40min



3-4 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 875kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 43.8g



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.



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.



3. Gnocchi garen

In der Zwischenzeit in einem **Wasserkocher** ca. 1,5L 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.



4. Gnocchi backen

Die **Gnocchi** in der Auflaufform mit 1-2EL Olivenöl, den **Thymianblättern** vermischen und ca. **3/4 des geriebenen Käses** darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10Min. im Ofen backen.



5. Bolognese fertigstellen

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



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.