



Weißer Bolognese mit Gnocchi

und buntem Gemüse



ca. 20min



2 Portionen

Mehr Zutaten, mehr Genuss: Mit diesem XXL-Rezept erhältst du Zutaten für zwei Portionen statt einer. Ideal, wenn du Besuch hast, gemeinsam kochen möchtest oder dir eine Portion für später aufheben willst. Ein kleiner Aufpreis, der sich doppelt lohnt - flexibel, praktisch und richtig lecker.

- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 5g Thymian
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²

- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

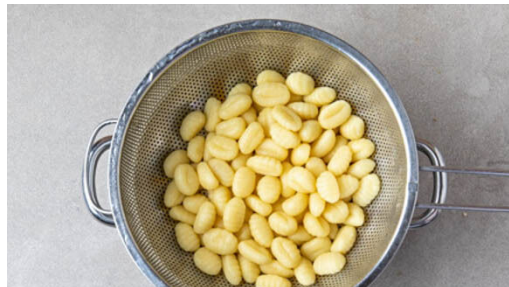
Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 115.5g, Eiweiß 31.9g



1. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. krümelig braten.



4. Gnocchi garen

Währenddessen in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse braten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit dem **Gemüsemix**, 1 EL Butter und je 1 Prise Salz und Pfeffer zum **Hack** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten, bis das **Gemüse** weicher wird.



5. Sauce verfeinern

Den **Thymian** aus der Pfanne entfernen. Die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce kochen

Den **Thymian samt Stängeln** und die **½ des Brühwürzes** einrühren, dann 300ml Wasser angießen. Die **Sauce** aufkochen und abgedeckt 5-7Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi untermengen

Die **Gnocchi** gut mit der **Sauce** vermengen, dann auf tiefe Teller verteilen und servieren.