



Gnocchi mit Rinderbällchen

und einer würzigen Tomatensauce



30-40min



4 Personen

Es gibt Gnocchi! Man kombiniere sie mit rotem Tomatensugo, würzigen Fleischbällchen, italienischer Gewürzmischung und frischem Basilikum und los geht die Geschmacksreise nach Italien! Die leckeren Kartoffelnorckerl sorgen für das reinste Urlaubsfeeling - auch Zuhause. Da können wir nicht genug von bekommen!

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- frischer Basilikum
- Rinderfaschirtes
- mediterrane Gemüsemischung
- Knoblauchzehe
- gewürfelte Tomaten
- Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 30.3g, Eiweiß 48.2g, Kohlenhydrate 99.2g



1. Gemüse vorbereiten

Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1cm dicke Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken oder pressen.



4. Gnocchi anbraten

In der Zwischenzeit die Pfanne mit 3-4EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Gnocchi** darin einige Minuten goldbraun braten und mit Salz abschmecken. Evtl. in zwei Schritten braten, sodass nicht zuviele **Gnocchi** in der Pfanne sind.



2. Faschirtes vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. **Faschirtes** mit der **Hälfte des Knoblauchs**, dem **Käse**, Salz und Pfeffer gut verkneten. Das **Faschierte** grob in mundgerechte, ca. 2-3cm große **Bällchen** formen.



5. Basilikum vorbereiten

Basilikum waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Sobald die **Sauce** eingekocht ist, mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker abschmecken.



3. Sauce zubereiten

Im Topf 1-2EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Bällchen** ca. 4Min. knusprig anbraten. Nun **Zwiebeln** und **übrigen Knoblauch** eine weitere Minute mit anbraten. Alles mit den **Tomaten** ablöschen und mit der **Gewürzmischung** verfeinern, dann ca. 10-15Min. leicht köchelnd einkochen lassen.



6. Anrichten

Gnocchi, **Bällchen** und **Sauce** auf einem Teller anrichten. **Basilikum** darüber streuen.