

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit Hackbällchen

Das brauchst du dafür

3 Dosen Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Rosmarin
1 TL Oregano
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zucker
500 g Hackfleisch
1 Ei
3 Ei Semmelbrösel
1000 g Gnocchi (TK)



So wird es gemacht

Zwiebel pellen. Beide Hälften jeweils in feine Würfel schneiden. Knoblauch hacken. Die eine Hälfte der Zwiebeln brauchen wir für die Soße, die andere für das Hackfleisch.

Zwiebeln mit gehacktem Knoblauch in der Pfanne mit Öl glasig anbraten, Tomatenmark, Oregano, Thymian, Rosmarin und Majoran zugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Dosentomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Hackfleisch mit Zwiebeln, dem Ei Semmelbrösel Oregano, Thymian, Rosmarin und Majoran verkneten. Kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Gnocchi in einer Pfanne mit Öl und etwas Butter goldgelb anbraten.



Dauer
45 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE