Gnocchi Hackfleisch Auflauf

15 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Tomaten in Stücken (1 Dose)
- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Zucker
- 150 g Crème fraîche
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Mozzarella)
- 800 g Gnocchi (frisch aus dem Kühlregal)

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Schneide sie in kleine Würfel.
   Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
2. Gib das Hackfleisch dazu und brate es krümelig. Bestreue es mit Salz, Oregano, Paprikapulver und Zucker. Rühre das Tomatenmark unter und röste es 2 Minuten mit an.
3. Gib die gehackten Tomaten dazu. Lass die Sauce 5 Minuten köcheln. Rühre dann 100 g Creme Fraiche ein.
4. Verteile die Gnocchi in einer Auflaufform. Gib die Hackfleischsauce darauf und verrühre sie mit den Gnocchi. Kleckse die restliche Creme Fraiche oben drauf und bestreue den Gnocchi-Auflauf mit Käse.
5. Überbacke ihn bei **200°C Ober-/Unterhitze** für **20 Minuten**.

Nährwerte pro Portion: 610 kcal | KH 38 g | E 29 g | F 36 g