



Gnocchi - Bolognese Gratin

Backofen: 230° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

2 Packungen Gnocchi (je 600 g)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Rapsöl
800 g Rinderhack
1 Dose stückige Tomaten
100 g Tomatenmark
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Zucker
1 TL Basilikum
1 TL Oregano
1/2 TL Majoran
Salz & Pfeffer

100 g gerieb. Käse

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Gnocchi in der Ofenhexe verteilen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem großen Topf in Öl andünsten.

Hackfleisch zugeben mit andünsten.

Alle übrigen Zutaten einrühren, kurz aufkochen und bei Bedarf nachwürzen.

Bolognese über die Gnocchi geben, alles vermischen und mit dem gerieb. Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20min überbacken.

