

Gnocchi-Hackfleisch-Gemüse-Auflauf		
<ul style="list-style-type: none"> • Zuerst das Hackfleisch in einem großen Topf in etwas Öl anbraten. • Wenn das Hackfleisch durchgebraten ist, bei geringer Hitze den in Stücke geschnittene Zucchini hinzugeben, bis dieser etwas weich wird (nicht zu weich!). • Dann die abgetropften Champignons und die Pizzatomen dazu. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und mit Kräutern würzen. • Die Gnocchi in eine Auflaufform geben und die Hackfleisch-Gemüse-Sauce gleichmäßig darüber verteilen. Nun noch den Käse drüber streuen und ab in den vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten. 		Zutaten für 6 Portionen: 1.000 g Gnocchi (Kartoffelgnocchi) aus dem Kühlregal 1.000 g Hackfleisch 2 große Zucchini 2 gr. Dosen Champignons 2 Dosen Tomaten, in Stücken 200 g Käse, gerieben Salz und Pfeffer Kräuter nach Belieben
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: -		