

Gnocchi Hackfleisch Auflauf

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 Creme Fraiche
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Mozzarella)
- 800 g Gnocchi (frisch aus dem Kühlregal)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

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**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

