Pasta-Hackbällchen Italia
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Gnocchi, 2 Packungen Knorr Tomato al Gusto Kräuter, 400 ml Sahne, 2 Teelöffel italienische Kräuter, 500 gr Hackfleisch, Pfeffer, 60 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Auflaufform einölen. Packungsinhalt Tomato al Gusto mit Sahne und italienische Kräuter verrühren. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu 16 kleinen Bällchen formen.

Die Zubereitung:

Gnocchis roh in die Auflaufform geben. Soße gleichmäßig über die Nudeln verteilen. Hackbällchen in die Sauce setzen. Alles mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) 25 - 30 Minuten backen.