Gnocchi mit Hackfleischsoße
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Esslöffel Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Dose Tomaten, 150 gr Hackfleisch, Oregano, Pfeffer, Salz, 1 Packung Gnocchi.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in eine Pfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten. Nun das Tomatenmark untermischen und die Soße von den Dosentomaten dazugießen. Die restlichen Tomaten in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben, die Soße nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
Die Gnocchi kochen und zu der Soße geben, das Ganze kurz ziehen lassen und fertig. Guten Appetit!