

Kochen mit Klaus

Paprika-Gnocchi-Gratin mit Hack (🌶️+)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Gnocchi (Kühltheke), 5 Knobizehen, 1 Zwiebel, 2 Chili, 1 Möhre
- 400 g Paprika-Mix, Butter, Salz, Pfeffer, 500 g Rinderhack, 2 EL Mehl,
- 250 ml Milch, 200 ml Sahne, 200 ml geriebener Emmentaler,
- 100 ml Weißwein, 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. schälen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Chili fein hacken. Paprika in halbe Streifen, Möhre in Scheiben schneiden.



2. Gnocchi in heißer Butter anbraten u. in eine Auflaufform geben. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Chili mitbraten. Möhre u. Paprika 10 Min. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Milch einrühren u. aufkochen. Sahne u. Käse einrühren, mit Wein verlängern. Petersilie unterheben.



3. Sauce über die Gnocchi geben u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 04.09.2014