

Kartoffelgnocchi mit Hackfleischsauce

Für die Gnocchi:

- 500 g Kartoffel
- 70 g Hartweizengrieß
- 250 g Mehl
- ½ Tel. Backpulver
- 1 Ei
- 1 Möhre
- Pfeffer, Muskat
- 1 gut gehäufter Tel. Salz
- ½ l Gemüsebrühe
- 1 Tel. gehackte Petersilie
- 1 Tel. getrockneter Bärlauch

Für die Hackfleischsauce

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 100 g Champignons
- 1 kleine Zucchini
- 1 rote Paprika
- 2 Eßl. Tomatenmark
- 20 g geriebener Pecorino
- Salz, Pfeffer, Chillies
- ½ Bund frischer Thymian
- ½ Bund frisches Basilikum
- etwas Öl zum Anbraten



Kartoffelgnocchi:

1. Die Kartoffel und die Möhre waschen, schälen und in der Gemüsebrühe gar kochen.
 2. Gemüsebrühe abgießen und beiseite stellen, diese wird nachher für die Hackfleischsauce benötigt.
 3. Kartoffel und Möhre mit dem Stampfer zerdrücken, so dass noch kleine Stückchen der Möhre zu sehen sind.
 4. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Der Teig bleibt etwas klebrig.
5. Den Teig mit einem Tuch abdecken und im Kühlschrank mehrere Stunden ruhen lassen.
 6. Mit feuchten Händen aus dem Teig kleine Klöße formen und diese in reichlich kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi an der Oberfläche des Wassers schwimmen sind sie gar.

Die Menge für die Gnocchis ist so ausreichend bemessen, dass garantiert für den nächsten Tag noch etwas übrig bleibt.

Hackfleischsauce:

1. Zwiebel, Staudensellerie und Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Hackfleisch im heißen Öl scharf anbraten.
2. Hitze etwas herunterregeln und die in Streifen geschnittene Paprika, Champignons und Zucchini zugeben. Anbraten und mit der übrig gebliebenen Gemüsebrühe ablöschen.
3. Thymian und Tomatenmark zugeben und alles bei geringer Hitze noch ca. 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chillies abschmecken.
4. Erst kurz vor dem Servieren das klein geschnittene frische Basilikum unterheben.

Die heißen Kartoffelgnocchi mit der Hackfleischsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem geriebenen Pecorino bestreuen.

Tipp für übrig gebliebene Kartoffelgnocchi:

Frische Salbeiblätter in Butter bräunen. Die Salbeiblätter werden dabei braun und kross. Die Salbeiblätter aus der Butter nehmen und beiseite stellen. Nun die Gnocchi in der braunen Butter anbraten. Kurz vor dem Servieren die kross angebratenen Salbeiblätter wieder zugeben und nach Belieben mit geriebenen Parmesan oder Pecorino bestreuen.
