

Gnocchi Pfanne mit Kürbis und Hackfleisch

500-600 g Gnocchi aus dem Kühlregal oder selber machen 500 g mageres Hackfleisch

½ mittelgroßer Hokkaido Kürbis ca. 500 g

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

690 ml passierte Tomaten entspricht einer Flasche

2 EL frischer Basilikum

2 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver edelsüß

½ TL Zucker

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

1 TL italienische Kräuter

Prise Muskat

n.B. Chili

1. Zwiebel, Hokkaido Kürbis und Knoblauch klein schneiden.

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi darin scharf anbraten, bis sie goldbraun werden; danach aus der Pfanne nehmen.

2. Auf mittlerer Hitze Zwiebel und kurz danach Knoblauch für 2-3 Minuten anschwitzen.

3. Hackfleisch hinzugeben und anbraten, bis das Hackfleisch durch ist. An der Stelle bereits mit der Hälfte von Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen.

4. Hokkaido Kürbis hinzugeben und weitere 2-3 Minuten anbraten.

5. Mit passierten Tomaten ablöschen, aufkochen lassen und für ca. 10 Minuten mit Deckel drauf köcheln.

6. Mit den restlichen Gewürz und Basilikum würzen.

7. Gnocchi dazugeben und für 2-3 Minuten ziehen lassen.