



Gnocchi-Tomatenpfanne mit Lauch

Zutaten

- 200 g Lauch
- 300 g Hackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei(er)
- 1,5 TL MAGGI Würzmischung 5 - Hackfleisch
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Kartoffeln mit Hackfleisch
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 100 g Crème fraîche
- 250 g Kirschtomaten

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hackfleisch mit Semmelbrösel, Ei, MAGGI Würzmischung 5 gut mischen und zu 12 kleinen Bällchen formen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Bällchen darin ca. 8 Min. braten. Lauch zugeben und mitdünsten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Kartoffeln mit Hackfleisch einrühren und zum Kochen bringen. Gnocchi zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen, gelegentlich umrühren. Crème fraîche unterrühren. Kirschtomaten halbieren, zugeben und darin heiß werden lassen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 58 g |
| Energie | 703 kcal |
| Fett | 38 g |
| Protein | 31 g |

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen