



Pikante Bratwurst- Bolognese mit Gnocchi

Zutaten

- 450 g Bratwurst, gebrüht
- 1,5 EL Öl
- 200 ml Wasser
- 400 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne
- 500 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- etwas Salz

Zubereitung

1. Bratwürste in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1/2 EL Öl heiß werden lassen. Die Bratwurstscheiben darin unter mehrmaligem Wenden rundherum anbraten.
2. Wasser und Tomaten zugießen. MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
3. In einer Pfanne das restliche Öl heiß werden lassen. Gnocchi darin ca. 5 Min. rundherum anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit Salz würzen. Die Gnocchi mit der Bratwurst Bolognese servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	768 kcal
Fett	45 g
Protein	27 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen