



Gnocchi in Haschee-Sauce

Zutaten (für vier Personen)

400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
1 ½ EL Mehl
2 EL gemischte gehackte Kräuter

400 g Rinderhackfleisch
1 Knoblauchzehe
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
je 40 g Würfel von Karotten, Lauch und Sellerie
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
300 ml Kalbsfond
je 1 TL gemahlener Ingwer und Kreuzkümmel
2 Tomaten in Würfel
2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelben, Mehl und Kräutern gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen. Gnocchi abschneiden, in sprudelndes leichtes Salzwasser legen und ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Rinderhackfleisch mit Zwiebelwürfeln, fein gewürfeltem Knoblauch und Würfeln von Karotten, Lauch, Sellerie in heißem Olivenöl angehen lassen. Tomatenmark unterrühren und mit Mehl bestäuben. Mit Kalbsfond auffüllen, aufkochen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit gemahlenem Ingwer, Kreuzkümmel, Rosmarinnadeln und Tomatenwürfeln verfeinern.

Gnocchi aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, zur Sauce geben und kurz ziehen lassen. In tiefem Teller anrichten und mit kleinen Rosmarinzweigen garnieren.

Nährwerte pro Portion

429 kcal - 24 g Fett - 29 g Eiweiß - 27 g Kohlenhydrate - 2,3 BE
Dieses Gericht ist lactosefrei.