



Gnocchi-Auflauf mit Hackbällchen

Zeit gesamt
40minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Mozzarella	1 St.
Rinderhackfleisch	600 g
Eier	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	3 EL
Tomaten, gehackt	800 g
Gnocchi, frisch	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, große Auflaufform

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel trockenes Brötchen, am besten vom Vortag, in warmem Wasser einweichen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden.
2. Brötchen mit einer Hand leicht ausdrücken und Wasser abgießen. In einer Schüssel Hackfleisch, die Hälfte der Zwiebelwürfel, Basilikum, Ei und eingeweichtes Brötchen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl zugeben. Aus der Hackmasse etwa walnussgroße Bällchen formen.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hackbällchen darin ca. 5 Min. rundherum anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und übrige Zwiebelwürfel mit Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Gehackte Tomaten zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi mit der Sauce vermengen.
4. Gnocchi-Sauce zu den Hackbällchen in die Auflaufform geben. Auf jedes Hackbällchen eine Scheibe Mozzarella geben und im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun überbacken. Gnocchi-Auflauf mit Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	884 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	33 g