

## Rezept

# Gnocchetti mit Hack

Ein Rezept von Gnocchetti mit Hack, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Parmesan	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>150 g</b> Zucchini	<b>150 g</b> Möhren
<b>2 EL</b> Öl	<b>400 g</b> Rinderhackfleisch
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>1 1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>700 g</b> Gnocchetti (Kühlregal; z.B. aus Süßkartoffeln)
<b>500 g</b> passierte Tomaten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 26 g F, 40 g EW, 73 g KH

## Zubereitung

1. Den Parmesan reiben und beiseitestellen. Den Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Möhren schälen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack darin ca. 5 Min. bei hoher Hitze unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Lauch und Möhren zugeben und 2 Min. mitbraten.
3. Dann Gnocchetti, Zucchini, Tomaten und 75 g Parmesan zufügen. Alles gut verrühren, einmal aufkochen und bei kleinster Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Gnocchetti mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.