Pomito

Mit Mozzarella überbackene Gnocchi Bolognese

Vorbereitungszeit: 45 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

• Balsamessig: 2 TL

• Basilikum, gezupft, geschnitten oder gehackt: 4 TL

Gehackte Knoblauchzehen: 4Getrocknete Porcini-Pilze: n. B.

· Gnocchi: 1 Pfund

• Italienische Gewürzmischung: 1 EL

• Mozzarella, zerkleinert: 240 g

• Pancetta (oder Speck), gewürfelt: 1/4 Pfund

• Parmigiano reggiano (Parmesankäse), gerieben: 25 g

Rinderhack: 1 Pfund
Rote Pfefferflocken: n. B.
Salz und Pfeffer: n. B.
Worcestershiresauce: 2 TL
Zwiebel, gewürfelt: 1



Vorbereitung

- 1. Die Pilze 15 Minuten in 240 ml gekochtes Wasser geben. Anschließend das Wasser abgießen, die Flüssigkeit aufbewahren und die Pilze zerkleinern.
- 2. Einen großen Topf Wasser für die Gnocchi zum Kochen bringen.
- 3. In der Zwischenzeit die Pancetta in einer großen Pfanne bei mittlerer-hoher Hitze ca. 7-10 Minuten braten, bis sie leicht knusprig ist. Anschließend beiseitestellen.
- 4. Das Rinderhack und die Zwiebeln hinzugeben und ca. 7-10 Minuten braten, bis das Ganze gar und leicht braun ist. Anschließend den Knoblauch, die Pfefferflocken und die zerkleinerten Pilze hinzugeben und eine Minute lang garen.
- 5. Das Pilzwasser hinzugeben und die Pfanne ablöschen, indem der Bratsatz mit einem Holzkochlöffel vom Boden der Pfanne gekratzt wird, während es köchelt.
- 6. Den Speck, die **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomito**, die italienische Gewürzmischung, die Worcestershiresauce und den Balsamessig hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.
- 7. In der Zwischenzeit die Gnocchi in das kochende Wasser geben, kochen und abgießen, wenn sie fertig sind.
- 8. In der Zwischenzeit den Parmesan in die Sauce unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Basilikum und Gnocchi hinzugeben.
- 9. Den Käse darüber verteilen, in den Ofen geben und backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 750 g

