

Mit Mozzarella überbackene Gnocchi Bolognese

Vorbereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Balsamessig: 2 TL
- Basilikum, gezupft, geschnitten oder gehackt: 4 TL
- Gehackte Knoblauchzehen: 4
- Getrocknete 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

