



REZEPT von Daniela Baier

Weißer Bolognese mit Gnocchi

Zutaten:

600 g gemischtes Hack
5 Frühlingszwiebeln
2 Paprika gelb
1 kleine Chilischote rot
2 EL Mehl
125 ml Sahne
200 ml Milch
1 TL Gewürzpaste (siehe meine Rezepte, alternativ 1 Brühwürfel)
½ Dose Mais
2 EL Kapern
50 g Parmesan gerieben
2 EL Öl
Pfeffer / Salz / Paprikapulver
600 g Gnocchi

Zubereitung:

Das Hack mit 1 EL ÖL in einer Pfanne krümelig braten und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden, die Paprika würfeln, Chili fein hacken. Das Gemüse ebenfalls mit 1 EL ÖL in der Pfanne für ca. 5 Min. braten. Das Hack wieder hinzugeben und mit 2 EL Mehl bestäuben. Die Sahne, Milch und die Gewürzpaste zugeben und aufkochen lassen. Zum Schluss noch den Mais, Kapern und den Parmesan zugeben und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Die Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.

Tipp: Ich gare die Gnocchi nur kurz für 1 Min. im Wasser und brate diese dann in etwas Butter an.