

Italienische Rezepte

Gnocchi mit Sardischer Fleischsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Pasta

350 g Gnocchi
500 g Fleischbrühe
400 g Frische Tomaten
200 g Rinderhack
50 g Bauchspeck

1 Zehe Knoblauch
Salz
Basilikum
Pfeffer
Pecorino nach Belieben

1 Den Speck haschieren, in eine Kasserolle geben und sobald das Fett geschmolzen ist, die Knoblauchzehe hinzugeben und leicht bräunen. Das Fleisch hinzugeben und anbraten.

2 Die klein geschnittenen Tomaten, die Brühe, Salz, Pfeffer und drei bis vier Basilikumblätter hinzugeben. 30 Minuten garen.

3 Die Gnocchi Barilla in reichlich Salzwasser abkochen, bissfest abgiessen, mit der Sauce in der Pfanne schwenken, mit geriebenem Schafskäse bestreuen und servieren.

Bekömmlicher und leichter wird das Gericht, wenn Sie natives Olivenöl anstatt Speck verwenden.