

## Gnocchi-Hack-Pfanne

### Zutaten:

- 400 g Gnocchi
- 220 g Putenhackfleisch
- 150 g Champignons
- 1 Tomate
- 3 EL Tomatenmark
- 1/2 Bund Basilikum
- Meersalz, Pfeffer

### Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomate würfeln und das Basilikum in Streifen schneiden.

Aufgetautes Hackfleisch in heißem Öl anbraten, Gnocchi und Champignons zugeben und mitbraten.

150 ml Wasser zugießen und mit 3 EL Tomatenmark unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatenwürfel zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Kurz vor dem Servieren Basilikum unterrühren.

### Tipp:

Um die Qualität des Puten-Hackfleisches zu erhalten, sollte tiefgefrorenes Hackfleisch vor der Zubereitung langsam im Kühlschrank aufgetaut werden.