



Nutzfahrzeuge

One-Pot-Duett auf Gnocci und Ratatouille

Vincent Langer kocht im 1962er T1 „Henrik the Red“

Windsurf-Champion Vincent Langer zeigt uns im Kult-Bulli Volkswagen T1 „Henrik the Red“ sein One-Pot-Duett auf Gnocci und Ratatouille.



Die Zutaten

- 1 rote Paprikaschote
- 0,5 Zucchini
- 0,5 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 250g Gnocchi aus dem Kühlregal
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence
- 200g Rinderhack
- 1 Dose Kirschtomaten
- 100g Mozzarella
- Basilikum

Die Zubereitung

1. Die Paprika in Streifen schneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
2. Öl in der Pfanne erhitzen und die Gnocchi ca. 4 Minuten anbraten. Dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Den Inhalt der Pfanne mit Salz würzen und anschließend in einem Schälchen beiseite stellen.
3. Das Hackfleisch in der Pfanne anbraten, Zwiebel und Paprika hinzufügen und ca. 3 Minuten mitbraten. Die Zucchini hinzufügen und weitere 2 Minuten mitbraten. Die Dosentomaten und 0,5 TL Kräuter der Provence hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Gnocchi auf die Hackmischung geben. Den Mozzarella in Stücke schneiden und über dem Gericht verteilen. Mit geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten schmelzen lassen. Die Basilikumblätter auf das fertige Gericht streuen.

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Reise!