Überbackene Gnocchi in Hackfleisch-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Personen

	Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2 Päckchen Gnocchi	kochen, abgießen und beiseitestellen.
1 Zwiebel	und.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
200 g Bacon	in feine Streifen schneiden.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten.
300 g Hackfleisch	zu der Zwiebeln-Knoblauch-Mischung geben und ebenfalls scharf anbraten. Den Speck wieder dazugeben und alles mit
Salz, Pfeffer und Paprikapulver	würzen. Mit
½ EL Mehl	überstäuben, kurz anbraten, mit
80 ml Weißwein	ablöschen und den Wein fast vollständig verkochen lassen.
200 g Sahne	angießen und aufkochen lassen. Die Gnocchi in die Pfanne geben, gut mischen und
1 TL Kräuter der Provence	zugeben. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und alles in eine Auflaufform geben. Mit
250 g Gratin-Käse	bestreuen und für 12 Minuten in den heißen Backofen schieben.

Das passt dazu: Frischer Salat