



Fleischwurstgulasch mit Gnocchi

1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Gnocchi in den Ofenmeister legen.
2. Die Fleischwurst würfeln und auf die Gnocchi legen. Die Erbsen darüber geben.
3. Die Zwiebel vierteln und die Möhren in grobe Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben. 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.
4. 20 g Öl hinzufügen, 4 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.
5. Pizzatomen, Wasser, Salz, Pfeffer, Paprika und Gemüsebrühwürfel zu der Zwiebel und den Möhren in den Mixtopf geben. 8 Minuten / 100°C / Stufe 1 Linkslauf garen.
6. Die Sahne dazugeben. 10 Sekunden / Stufe 3 Linkslauf unterrühren.
7. Die Sauce mit in den Ofenmeister geben. Mit dem Deckel verschließen. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen 35 Minuten garen.
8. Das Würstchengulasch aus dem Ofen holen. Wasser mit Stärke verrühren. Die Sauce damit binden.

Zutaten:

500 g Gnocchi
1 Ring Fleischwurst
100 g Erbsen TK
150 g Möhren
1 Zwiebel
20 g Rapsöl
400 g Pizzatomen aus der Dose
650 g Wasser
2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Gemüsebrühe
50 g Sahne
Wasser und Stärke

Benötigtes

Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zubereitungszeit

35 Minuten Backzeit