

## Cremige Gnocchi-Suppe

### Für 4 Portionen:

2 EL Olivenöl	1 Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gepresst
1 große Möhre, gewürfelt	1 rote Paprika, gewürfelt	250 g Hackfleisch
2 EL Mehl	1 L Gemüsebrühe	1 Dose gehackte Tomaten
80 g Parmesan, gerieben	200 ml Schmand	200 g Gnocchi
Petersilie	1 TL Oregano	Kreuzkümmel
Paprikapulver	Chili	2 Lorbeerblätter,
Salz, Pfeffer		

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Paprika waschen, entkernen und grob würfeln. Öl in einem Suppentopf erhitzen, Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestreuen und gut verrühren.

Mit Brühe und Tomaten ablöschen, würzen und aufkochen. Schmand, Parmesan, Lorbeerblätter und Petersilie einrühren und alles 5 Minuten köcheln.

Zum Schluss Gnocchi hinzufügen, kurz ziehen lassen und servieren.

NN am 10. September 2025