Artikel vom 17.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:42 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bacon-cheeseburger-gnocchi

Bacon-Cheeseburger-Gnocchi



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

500 g kleine Kartoffel-Gnocchi

100 g gewürfelter Speck

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

1 chinesische Knoblauchknolle

1 Dose (400 g) stückige Tomaten

60 ml Ketchup

1 EL Senf

1 TL Worcestershiresauce

½ TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer nach Geschmack

250 ml Rinderbrühe

250 g geriebener Cheddar-Käse

2 Frühlingszwiebeln

Burgergurken und Jalapeño nach Geschmack

Zubereitung:

Gnocchi nach Packungsanleitung im Salzwasser garen, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Speck ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und das Hackfleisch im Speckfett anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und mitdünsten. Tomaten, Ketchup, Senf, Worcestershiresauce, Paprikapulver, Rinderbrühe, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und leicht köcheln lassen. Gnocchi und Speck unterheben. Käse darüber streuen, schmelzen lassen und unterheben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Gnocchi auf Tellern anrichten, Frühlingszwiebeln darüber streuen und mit Burgergurken und Jalapeño servieren.

Nadine Hörster