

## Lecker



## ZUBEREITUNG

In einer kleinen Schüssel Gochujang, Sojasauce, Zucker und geröstetes Sesamöl verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben.

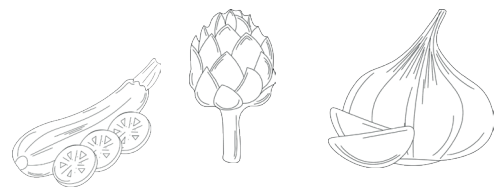
In einer mittelgroßen Pfanne 2 EL geröstetes Sesamöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Gnocchi und die Hackbällchen 5 Minuten rundherum anrösten. 250 ml Wasser in die Gochujang-Mischung für die Sauce mischen und in die Pfanne gießen. Einmal durchschwenken und unter gelegentlichem Durchrühren weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Währenddessen Wurzeln von den Frühlingszwiebeln entfernen und den Rest schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwei Minuten vor Garende den Käse über die Gnocchi und Hackbällchen streuen.

Zum Servieren die Gnocchi-Hackbällchen-Pfanne auf zwei Teller verteilen und mit den Frühlingszwiebelscheiben garnieren.

## ZUTATEN

### für 2 Portionen

- 400 g Gnocchi aus dem Kühlregal oder selbstgemacht
- 2 EL Gochujang (koreanische Chilipaste aus dem Asiamarkt)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL + 2 EL geröstetes Sesamöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g (vegane) Hackbällchen aus dem Kühlregal
- 100 g geriebener Käse, z. B. Gouda oder Cheddar



## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, mittelgroße Pfanne