

VEGETARISCHE GNOCCHI MIT SENSATIONAL GEHACKTEM BOLOGNESE

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Gehacktes
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 50g Karotten
- Olivenöl zum Braten
- 2 Teelöffel italienische Kräuter (oder frisch)
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 400 g Gnocchi (verpackt oder frisch)
- 1 kleines Glas Cranberrysaft (oder Rotwein)
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel gefrorene Erbsen
- geriebener Käse (vegan) zum Servieren



Probiere diese vegetarische Bolognese mit Sensational Gehacktem von Garden Gourmet, die dich an kalten Wintertagen aufwärmen wird. Herzhaft und einfach zuzubereiten!

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Sellerie & Rüebl schneiden

Die Zwiebel schälen und hacken. Sellerie und Rüebl in kleine Würfel schneiden. Die Blätter der Kräuter fein hacken. Einen Topf mit reichliche Wasser füllen und mit etwas Salz zum kochen bringen.

2. Gemüse mit Sensational Gehacktes anbraten

Das gesamte Gemüse mit den Kräutern in einer Pfanne mit reichlich Öl glasig anbraten und das Garden Gourmet Gehacktes dazu anbraten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz anbraten. Cranberrysaft (oder Wein) dazugeben und kurz einkochen lassen.

3. Tomaten und Erbsen hinzufügen und aufkochen und die Gnocchi kochen

Die gewürfelten Tomaten und Erbsen hinzufügen. Unter Rühren aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi in kochendem Wasser etwa 4 Minuten kochen, bis sie schwimmen. Danach abgiessen und mit Olivenöl beträufeln.

4. Servieren und geniessen

Anschliessend die Gnocchi vorsichtig in die Bolognesesauce giessen und mit geriebenem Käse servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)