

GNOCCHI BOLOGNESE MIT SENSATIONAL FASCHIERTES

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes
1 Zwiebel
1 Stangen Sellerie
50 g Karotten
Olivenöl zum Braten
2 TL italienische Kräuter (oder frisch)
1 EL Tomatenmark
400 g Gnocchi (verpackt oder frisch)
1 Dose Tomatenwürfel
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 EL gefrorene Erbsen
geriebener (vegane) Käse zum Servieren
1 Glas Rotwein leicht

Probiere diese vegetarische Gnocchi-Bolognese, die mit dem Sensational Faschiertes hergestellt wurde. Warm, sättigend und einfach in der Zubereitung!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Zwiebel schälen und hacken. Sellerie und Karotte in kleine Würfel schneiden. Die Blätter der Kräuter fein hacken. Wasser mit etwas Salz in einer Pfanne zum Kochen bringen, Gnocchi hinzugeben.
- 2.** Das gesamte Gemüse mit den Kräutern in einer Pfanne mit viel Öl anbraten. Sensational Faschiertes hinzugeben. Anschließend Tomatenpüree hinzufügen und eine Weile braten. Den Cranberry Saft (oder Wein) darüber geben und die Hitze kurz reduzieren
- 3.** Die gewürfelten Tomaten und Erbsen hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi ca. 4 Minuten im kochenden Wasser kochen, bis sie schwimmen. Abtropfen lassen und mit Olivenöl beträufeln.
- 4.** Dann die Gnocchi vorsichtig in die Bolognese-Sauce geben und mit geriebenem Käse servieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**