GNOCCHI BOLOGNESE MIT SENSATIONAL HACK

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 30 MIN | MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack

1 Zwiebel

1 Stange Sellerie

50 g Karotten

Olivenöl zum Braten

2 TL italienische Kräuter (oder frisch)

1 EL Tomatenmark

400 g Gnocchi (verpackt oder frisch)

1 kleines Glas Cranberrysaft (oder Rotwein)

1 Dose Tomatenwürfel

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

1 EL gefrorene Erbsen

geriebener (veganer) Käse zum Servieren

Probiere diese vegetarische Gnocci-Bolognese, die mit dem Sensational Hack angerichtet wird. Warm, sättigend und einfach in der Zubereitung!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

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. Gemüse anbraten

Das gesamte Gemüse mit den Kräutern in einer Pfanne mit viel Öl anbraten. Sensational Hack hinzugeben. Anschließend Tomatenpüree hinzufügen und eine Weile braten. Den Cranberry Saft (oder Wein) darüber geben und die Hitze kurz reduzieren

3. Zutaten köcheln lassen

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. Es kann angerichtet werden!

Dann die Gnocchi vorsichtig in die Bolognese-Sauce geben und mit geriebenem Käse servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE