



Gnocchi in Tomaten-Bohnen-Sauce

dazu Salat mit Tamarindendressing



20-30min



3-4 Personen

Knusprig gebratene Gnocchi werden mit einer würzig-cremigen Tomaten-Sojasahne-Sauce serviert, die mit weißen Bohnen und Tamarindenpaste nahrhaft und aromatisch zugleich ist. Knackig-frischer Romanasalat und frische Kräuter sorgen für zusätzliche Leichtigkeit. Lasst es euch schmecken!

- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 2 Päckchen Tamarindenpaste
- 20g frisches Basilikum, Thymian & Oregano
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Packungen Romanasalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 113.9g, Eiweiß 29.2g



Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. rundum goldbraun anbraten. Den **Thymian**, den **Oregano** und das **geschnittene Basilikum** dazugeben und 1Min. durchschwenken.



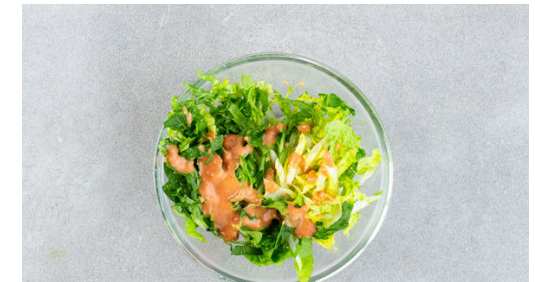
Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Das **Tomatenmark** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben und 1Min. anrösten. Mit den **Bohnen samt Flüssigkeit** und der **Sojasahne** ablöschen und die **Sauce** 6-8Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dann abgedeckt warm halten.



Die **restlichen Kirschtomaten** und 4-6EL Wasser in die **Sauce** rühren und 1Min. aufkochen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6 Tomatenhälften mit der **Tamarindenpaste** und je 2EL Olivenöl und Wasser zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und sehr fein hacken. Die **Oreganoblätter** fein schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen. Einige **Blätter** für die **Garnitur** beiseitelegen, das **restliche Basilikum** fein schneiden.



Den **Salat** längs in feine Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Auf jeden Teller etwas **Sauce** geben und die **Gnocchi** darauf anrichten. Mit der **restlichen Sauce** und den **Basilikumblättern** garnieren und mit dem **Salat** servieren.