



Gnocchi in weißer Veggie-Bolognese

mit buntem Gemüsemix



ca. 20min



3-4 Personen

Was unsere vegetarische Bolognese nicht nur weiß, sondern auch lecker cremig macht, ist die Geheimzutat Crème fraîche. Außerdem mit von der Partie: ein bunter Gemüsemix, der bereits vorgeschnippelt ist - praktisch! Die fluffigen Gnocchi machen sich großartig in der milden, reichhaltigen Sauce. Und wie der Thymian duftet ...

Was du von uns bekommst

- 400g veganes Hackfleisch ³
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 5g Thymian
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 37.8g,
Kohlenhydrate 115.7g, Eiweiß 32.5g

1

1. Hack braten

Das **vegane Hack** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. krümelig anbraten.

2

2. Gemüse anbraten

2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, dann mit dem **Gemüsemix**, 2EL Margarine und je 1 Prise Salz und Pfeffer zum **Hack** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weicher wird.

3

3. Sauce kochen

Den **Thymian samt Stängeln** (siehe auch Schritt 6) und das **Brühgewürz** in die Pfanne rühren, dann 600ml Wasser angießen. Die **Sauce** aufkochen und abgedeckt 7-9Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

4. Gnocchi garen

Währenddessen in einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5

5. Sauce verfeinern

Den **Thymian** aus der Pfanne entfernen. Die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren, die **Gnocchi** unterheben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Gnocchi samt Sauce** auf tiefe Teller verteilen und servieren.

6

6. Einfach anbandeln

Wer in der heißen Sauce nicht so gerne nach herumtreibenden Kräutern fischt, der behelfe sich mit einem fesischen Sträußchen: Den Thymian vor der Verwendung einfach mit etwas Küchenzwirn zusammenbinden – dann klappt's auch ohne Fischen!