



Gnocchi in weißer Veggie-Bolognese

mit buntem Gemüsemix



ca. 20min



2 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 ...

- 200g veganes Hackfleisch ³
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 5g Thymian
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Knoblauchzehe

- 1EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

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

Energie 956kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 115.9g, Eiweiß 32.4g



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



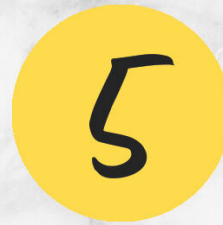
1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, dann mit dem **Gemüsemix**, 1EL Margarine und je 1 Prise Salz und Pfeffer zum **Hack** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weicher wird.



Den **Thymian samt Stängeln** (siehe auch Schritt 6) und die **½ des Brühwürzes** in die Pfanne rühren, dann 300ml Wasser angießen. Die **Sauce** aufkochen und abgedeckt 5-7Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Währenddessen in einem mittelgroßen 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.



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.



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