



Schnelle Gnocchi-Lauch-Pfanne

mit Tomaten in cremiger Sauce



ca. 20min



4 Portionen

Einfach, schnell, lecker – die heilige Dreifaltigkeit des Kochens beherrschen wir bei Marley Spoon natürlich perfekt. Aber wir legen noch zwei Schippen drauf: Wir brauchen für unseren cremigen Gnocchi-Lauch-Genuss nur eine einzige Pfanne! Und wer noch dazu gerne vegan isst, gewinnt heute den Jackpot. Zum Schluss wird mit dem leckeren Reibe-Topping von Willicroft verfeinert. Mmh, so einfach geht das mit dem veganen Genuss!

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 400g geschnittener Lauch
- 4 Tomaten
- 300g Violife Creamy
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 848kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 108.4g, Eiweiß 17.8g



1. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun anbraten, dabei regelmäßig rühren, damit sie gleichmäßig bräunen.



2. Lauch mitbraten

Den **Lauch** dazugeben und 4-6Min. mitbraten, bis er weich und leicht gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, ggf. den Strunk entfernen.



4. Abschmecken

Den **Violife Creamy** dazugeben und ca. 1Min. erwärmen. Je nach gewünschter Saucenmenge etwas Wasser zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Gewürzmischung** und 2TL Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken (siehe auch Schritt 6).



5. Anrichten & servieren

Die **Gnocchi-Lauch-Pfanne** mit den **Tomaten** und dem **Reibe-Topping** garniert servieren.



6. Kulinarischer Kontrapunkt

Hafermilch im Kaffee – das ist mittlerweile ein veganer alter Hut. Violife Creamy im Essen könnte noch gewöhnungsbedürftig sein. Falls dir der Geschmack trotz Senf und Gewürzen zu präsent ist, setze ihm einfach zusätzlich etwas entgegen bzw. obendrauf: 1 kräftige Prise Brühgewürz oder ein, zwei Spritzer Zitronensaft rücken ihn noch mehr in den Hintergrund.