



## Vegane „Hackbällchen“ in Tomatensauce

auf knusprigen Rosmarin-Gnocchi



ca. 25min



3-4 Personen

Da fühlt man sich direkt an die italienische Riviera versetzt, denn die in Rosmarin gebratenen Gnocchi und leckeren veganen „Hackbällchen“ in aromatischer Tomaten-Gemüse-Sauce mit Basilikum lassen Urlaubsgefühle aufkommen. Ein besonderes Schmankerl ist das knusprige Topping aus Rosmarin, Knoblauch und delikaten Rauchmandeln. Wir träumen uns dann mal nach Italien ...

## Was du von uns bekommst

- 800g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Packungen vegane Hackbällchen<sup>6</sup>
- 2 Packungen Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 1kg Gnocchi<sup>1</sup>
- 50g Rauchmandeln<sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 39.1g, Kohlenhydrate 114.1g, Eiweiß 29.6g



**1. Gemüse braten**

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



**2. Bällchen braten**

Die **veganen Hackbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. rundum goldbraun anbraten.



**3. Sauce zugeben**

Die **Tomatensauce** zu dem **Gemüsemix** geben, 150ml Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Die **Bällchen** untermengen und alles bei niedriger Hitze 5-6Min. köcheln lassen.



**4. Rosmarin & Knobi braten**

Den **Knoblauch** mit der flachen Seite eines Messers leicht zerdrücken, schälen und mit den **Rosmarinzweigen** in der mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten, bis der **Knoblauch** leicht gebräunt ist, dabei gelegentlich umrühren. Den **Rosmarin** und den **Knoblauch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**5. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. goldbraun braten, dabei regelmäßig umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen, grob schneiden und die **1/2 des Rosmarins** unter die **Gnocchi** mengen.



**6. Topping vorbereiten**

Den **Knoblauch** fein würfeln, die **Mandeln** und den **restlichen Rosmarin** fein hacken und alles vermengen. Die **Tomatensauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit dem **Gemüse**, der **Sauce** und den **Bällchen** auf Teller verteilen und mit dem **Rosmarin-Topping** garniert servieren.