

## ÖSSZETEVŐK

🍴 3 ADAG

🕒 37 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

1 hagyma

1 szár zeller

50 g sárgarépa

olívaolaj a sütéshez

2 teáskanál olasz fűszernövény

1 evőkanál paradicsompüré

400 g gnocchi

1 kis pohár áfonyalé (vagy vörösbor)

1 doboz kockára vágott paradicsom

1 csipet só

1 csipet fekete bors

1 evőkanál fagyasztott borsó

tálaláshoz reszelt sajt

Add át magad a vegetáriánus Gnocchi bolognese varázslatos ízélményének, amely a Garden Gourmet Sensational Mince-szel elkészítve az igazi! Ez egy nagyon laktató, mégis különleges és egyszerű fogás.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. VÁGD FEL A ZÖLDSÉGEKET ÉS FORRALD FEL A VIZET

Hámozd meg és aprítsd fel a hagymát. A zellert és a sárgarépát vágd apró kockákra, majd finomra vágd fel a fűszernövények leveleit is. Forralj fel vizet egy serpenyőben bő vízzel némi sóval, főzd meg a gnocchit.

### 2. KÉSZÍTSD EL A PARADICSOMSZÓSZT A ZÖLDSÉGEKKEL ÉS A GARDEN GOURMET SENSATIONAL MINCE-SZEL

Egy serpenyőben bő olajban pirítsd meg az összes zöldséget a fűszernövényekkel együtt, amíg áttetszővé nem válnak, és pirítsd meg benne a Garden Gourmet Sensational Mince-t. Add hozzá a paradicsompürét, és pirítsd egy darabig. Add hozzá az áfonyalevet (vagy a bort), és várd meg, amíg elpárolog a leve.

### 3. A PARADICSOMSZÓSZT FORRALD FEL, ÉS FŐZD MEG A GNOCCHIT

Add hozzá a kockára vágott paradicsomot és a borsót. Forrald fel kevergetés közben, és főzd kb. 15 percig. Sóval és borssal fűszerezd. A gnocchit a forrásban lévő vízben kb. 4 percig főzd, amíg fel nem úszik a víz tetejére. Szűrd le őket, és locsold meg olívaolajjal.

### 4. TÁLALD A GNOCCHIT A MÁRTÁSSAL ÉS A RESZELT SAJTTAL

Óvatosan kanalazd a gnocchit a bolognai mártásba, és reszelt sajttal tálald. Jó étvágyat kívánunk!

## CULINARY TIP

### #gardengourmettipp

Próbáld ki receptjeidhez tej és tejtermékek helyett a növényi alapú termékanalógot!

**TOVÁBBI RECEPTÉKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**