

GNOCCHI BOLOGNAISE MET SENSATIONAL GEHAKT

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Gehakt
1 ui
1 stengel bleekselderij
50 g wortelen
Olijfolie
2 tl Provençaalse kruiden
1 el tomatenpuree
400 g gnocchi (verpakt of vers)
1 klein glas cranberrysap (of rode wijn)
1 blikje tomaten in blokjes
1 snuifje zout
1 snuifje zwarte peper
1 el bevroren erwten
(Vegan) geraspte kaas

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Ontdek deze heerlijke vegetarische bolognaise gemaakt met onze Garden Gourmet Sensational Gehakt. Warm, hartig en makkelijk! | Garden Gourmet

BEREIDING

1. SNIJD DE GROENTE EN BRENG EN PAN MET WATER AAN DE KOOK

Pel en snipper de ui. Snijd de selderij en wortel in kleine blokjes. Hak de blaadjes van de kruiden fijn. Breng een pan met ruim water en zout aan de kook om de gnocchi in te koken.

2. BAK DE GROENTE

Bakde gesneden groenten met de kruiden in een pan met veel olie tot ze doorschijnend worden en bak het Sensational Gehakt mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg het cranberrysap (of de wijn) toe en laat kort inkoken.

3. VOEG DE TOMATEN EN ERWTEN TOE EN BRENG AL ROEREND AAN DE KOOK

Voeg de tomaten en de erwten toe. Breng het al roerend aan de kook en laat het ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper. Kook de gnocchi ongeveer 4 minuten in kokend water tot ze drijven. Laat ze uitlekken en besprenkel ze met olijfolie.

4. SCHEP DE GNOCCHI IN DE BOLOGNESESAUS EN SERVEER

Giet de gnocchi vervolgens voorzichtig in de Bolognesesaus en serveer met geraspte kaas.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**