

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

1 ui

1 stengel bleekselderij

50 g wortelen

olijfolie om in te bakken

2 tl Italiaanse kruiden (of vers)

1 el tomatenpuree

400 g gnocchi (verpakt of vers)

1 klein glas cranberrysap (of rode wijn)

1 blik tomatenblokjes

1 snufje zout

1 snufje zwarte peper

50 g diepvrieserwten

geraspte (veganistische) kaas om te serveren



Ervaar deze comforting vegetarische gnocci bolognese gemaakt met Sensational gehakt. Warm, vullend en gemakkelijk!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Snijd de groente en breng en pan met water aan de kook

Schil en snipper de ui. Snijd de bleekselderij en wortel in kleine blokjes. Hak de blaadjes van de kruiden fijn. Breng een pan met veel water en wat zout aan de kook om de gnocchi te koken.

### 2. Bak de groente

Bak alle groenten met de kruiden in een koekenpan met veel olie tot ze glazig worden en bak het gehakt mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg het cranberrysap (of wijn) toe en laat even inkoken.

### 3. Voeg de tomaten en erwten toe en breng al roerend aan de kook

Voeg de in blokjes gesneden tomaten en erwten toe. Breng al roerend aan de kook en laat circa 15 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Kook de gnocchi ongeveer 4 minuten in het kokende water tot ze gaan drijven. Giet ze af en besprenkel ze met olijfolie.

### 4. Schep de gnocchi in de bolognesesaus en serveer

Schep vervolgens de gnocchi voorzichtig in de bolognesesaus en serveer met geraspte kaas.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**