# KASVISGNOCCHIT

SERVING 4 ANNOSTA

KESTO 30 MIN

VAIKEUSASTE VÄLI-

## AINESOSAT

1 iso sipuli kuorittuna ja hienonnettuna

2 selleriä hienoksi pilkottuna

100 g porkkanaa kuorittuna ja kuutioituna

1 rkl oliiviöljyä paistamiseen

2 tl italialaisia yrttejä (tai tuoreita)

1 rkl tomaattipyreetä

1 pieni lasi punaviiniä (valinnainen)

2 x 400 g hienonnettua tomaattia purkissa

vastajauhettua mustapippuria

1 rkl pakasteherneitä

800 g tuoreita gnoccheja

1paketti Hälsans Kökin soijarouhetta

Jos etsit vaihtelua arkiruokaan, kannattaa kokeilla kokeilla kasvisgnoccheja. Se tuo Italian hieman lähemmäksi maukkailla mauillaan.

## VALMISTUS

### 1. Paista vihannekset

Paista vihanneksia yrtteineen pannulla öljyssä, kunnes niistä tulee läpikuultavia (noin 5 minuuttia). Lisää sitten vegaaninen jauheliha ja paista vielä 3 minuuttia. Lisää viini kattilaan, jos käytät sitä.

### 2. Valmista gnocchit

Sekoita joukkoon hienonnetut tomaatit, tomaattipyree ja herneet. Kiehauta varovasti sekoittaen ja kuumenna kunnes kaikki on höyryävän kuumaa. Mausta suolalla ja pippurilla. Keitä gnocchit pakkauksen ohjeen mukaan. Kaada ne pois ja lorauta päälle oliiviöljyä.

### 3. Koristele ja tarjoile

Tarjoilua varten kaada gnocchit varovasti Bolognese-kastikkeeseen ja tarjoa juustoraastella ja yrttisalaattilla.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTEJÄ HALSANSKOK.FI**