

Gnocchi mit Sossen

von lkirmser@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Gnocchi	nach Packungsanleitung sieden
755 kg Tomatensauce Napoli	
250 g Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein	in kochendem Wasser mit 1 EL Bouillon zugedeckt 15 Min. einweichen
150 g Zwiebel	ca. 3 Stück fein schneiden und in 2 EL Olivenöl dünsten anschliessend Tomatensauce und Vegi-Hack hinzugeben, würzen
1.0 kg Erbsen	in einem Topf mit wenig kochendem Wasser auftauen lassen
200 g Pesto	bereitstellen
100 g Parmesan	in Schäleli verteilen