

Gnocchi mit Kürbisbolognese

Zutaten für 5 Personen

1kg Gnocchi
 500g Rindfleisch/ 175g Sojagranulat (plus 500ml Gemüsebrühe)
 2 Zwiebeln
 300g Hokkaido Kürbis
 2 Knoblauchzehen
 500g Tomatenpassata
 500ml Gemüsebrühe
 100g Butter
 Majoran
 Italienische Kräuter
 Muskat
 Paprikapulver
 ½ Bund Petersilie
 Petersilie
 Salz
 Pfeffer
 Rapsöl
 50g Parmesan



Zubereitung

1. Für die vegetarische Variante: Sojagranulat in 500ml Gemüsebrühe aufweichen.
2. Kürbis entkernen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen. Zwiebeln schneiden. Petersilie hacken.
3. Einen Teil der Zwiebel anrösten, Kürbis und 1 Knoblauchzehe hinzugeben und anschließend in 500ml Gemüsebrühe andünsten. Danach pürieren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
4. Zwiebel in Rapsöl anrösten. Eingeweichtes Sojagranulat/Rindfleisch mitrösten. 1 Knoblauchzehe pressen und hinzugeben.
5. Tomatenpassata hinzugeben und köcheln lassen. Kürbispüree untermischen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Italienischen Kräutern, Majoran und Petersilie würzen.
7. Gnocchi in Salzwasser kochen.
8. Gekochte Gnocchi in Butter schwenken. Danach mit der Sauce vermischen.
9. Mit Petersilie und Parmesan garnieren.