

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök vegan sojafars
- 1 stort løg, pillet og finthakket
- 2 stænger selleri, finthakket
- 100 g gulerødder, skræillet og skåret i tern
- 1 spsk olivenolie til stegning
- 2 tsk italienske krydderurter (eller friske)
- 1 spsk tomatpure
- 1 lille glas rødvin (valgfrit)
- 2 x 400g dåse hakkede tomater
- friskkværnet sort peber
- 1 spsk frosne ærter
- 800 g af friske gnocchi



4 SERVERING



35 MIN



INTERMEDIATE

Hvis du leder efter et twist på din normale spaghetti bolognese - du skal prøve den med friske gnocchi - det er comfort food, når det er bedst.

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Steg grøntsagerne og farsen

Steg grøntsagerne med krydderurterne på en pande i olien, indtil de bliver gennemsigtige (ca. 5 minutter). Tilsæt derefter farsen og steg i yderligere 3 minutter. Tilsæt derefter vinen til gryden.

2. Tilføj de hakkede tomater, tomatpuré og ærter og bring i kog

Rør de hakkede tomater, tomatpuré og ærter i. Bring det i kog under forsigtig omrøring og varm op til det hele er rygende varmt. Smag til med salt og peber.

3. Kog gnocchierne

Kog gnocchierne efter pakkens anvisning. Dræn dem og dryp med olivenolie.

4. Saml og server!

Til servering hældes forsigtigt gnocchien i Bolognese sauce og serveres med revet ost og en sidesalat med urteblade.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)