

100% vegetarisches & veganes Rezept

Maronen-Gnocchi mit Vegusto

VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Einfach unwiderstehlich: Selbstgemachte Maronen-Gnocchi mit No-Muh, Rac und leckeren Vegusto-Bratwurstädchen.

Rezept für 4 Personen

Vegusto

- 1 Paar Vegusto-Bratwürste
z.B. *Vegi-Bratwurst, Pepp*

- 200 g No-Muh, Rac

Maronen-Gnocchi

- 200 g mehligkochende Kartoffeln

- Salz

- 250 g Maronen

z.B. *vorgegart*

- 500 ml Gemüsebrühe

- 1 MyEy, VollEy
(1 gehäuft. TL Pulver + 60 ml Wasser)

- 2 EL Hartweizengriess (20 g)

- 80 g Dinkelmehl und
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

- 50 ml Wasser

- Muskat, Salz, Pfeffer

Gemüse

- 250 g Rosenkohl

- 50 g Öl zum Anbraten

Zubereitung:

- Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 30 Minuten gar kochen. Abgiessen, ausdampfen lassen, schälen und zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die Maronen 10 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln lassen. Danach abgiessen, abtropfen lassen und ebenfalls durch die Presse drücken.
- Das VollEy verquirlen und mit dem Griess, dem Mehl, den Kartoffeln, den Maronen, dem Wasser, dem Muskat und dem Salz zu einem gut formbaren Teig kneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und danach in 2 cm grosse Stücke schneiden. Diese Teigstückchen mit einer Gabel leicht flach drücken.
- Den Rosenkohl waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser für etwa 6-8 Minuten gar kochen. Den Rosenkohl mit einer Lochkelle herausnehmen, abtropfen lassen und kalt abschrecken. Das Salzwasser für die Gnocchi-Zubereitung aufbewahren.
- Die Gnocchi ins kochende Salzwasser geben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, diese mit einer Lochkelle herausheben und abtropfen lassen.
- Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Den Rosenkohl, die Gnocchi und die in dünne Rädchen geschnittenen Vegi-Bratwürste dazugeben. Alles zusammen anbraten.
- Das No-Muh, Rac auf dem Gericht verteilen und unterheben. Alles nochmals kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.