

Gnocchi mit Pilzen und Spinat

Dieses Rezept ist ein Gedicht und hat mich völlig umgehauen, als ich es zum ersten Mal gemacht habe. Dabei ist es total easy, wenn man fertige Gnocchi dafür verwendet. Nicht alle Gnocchi sind vegan, daher – wenn es dir wichtig ist – genau darauf achten, welche Zutaten drin sind. Ich hatte welche von REWE beste Wahl.



Zutaten:

400 g vegane Fertiggnocchi aus dem Kühlregal
250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
250 g frischen Babyspinat
200 g Räuchertofu, gewürfelt
½ Bund Petersilie
½ TL Salz
Prise schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

5 EL Tahini
3 EL Zitronensaft
3 Knoblauchzehen, gepresst
½ TL Salz
Ca. 2 EL Wasser

1. Champignons mit ca. 50 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und kochen bis die Champignons gar und nur noch wenig Wasser in der Pfanne ist. Ca. 8 Minuten.
2. Dann Spinat, Petersilie, Räuchertofu und Gnocchi sowie Salz und Pfeffer zugeben und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen bis den Spinat zusammengefallen ist.
3. Die Zutaten für die Sauce in eine Schale geben und mit der Gabel oder dem Stabmixer pürieren. Wie viel Wasser dazugegeben werden muss ist leider total verschieden und hängt davon ab, wie dickflüssig das Tahini ist. Also am besten esslöffelweise Wasser dazugeben bis die Konsistenz an flüssigen Ketchup erinnert.
4. Pfanneninhalt auf 2 Tellern servieren und die Sauce darüber träufeln.

Ergibt 2 Portionen