BIO-GNOCCHI MIT AUSTERNPILZEN UND KÜRBIS AUF TOMATEN-ORANGENSAUCE

VEGETARISCH FUSION PASTA BIO

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- HILCONA Bio-Gnocchi vegan, 2 kg
- Bio-Tomatensauce, 500 ml
- Bio-Rapsöl, 50 ml
- Bio-Olivenöl, 60 ml
- Bio-Orangensaft 100%, 100 ml
- Bio-Kürbis geschält, 600 g
- Bio-Zwiebeln gehackt 3 mm, 20 g
- Bio-Knoblauch gehackt, 3 g
- Bio-Austernseitlinge / Pilze frisch, 600 g
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 12 g
- Bio-Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Bio-Parmesan- vegane Alternative, gerieben 200 g
- Bio-Basilikum Bund, 20 g

ZUBEREITUNG

1. Bio-Tomatensauce zubereiten, leicht andicken und zum Schluss mit Orangensaft verfeinern.
2. Kürbis in gefällige Stücke wie zum Beispiel Dreiecke schneiden.
3. Austernpilze mit der Faser in Mundgerechte Stücke zupfen
4. 2/3 vom Basilikum in Streifen schneiden.
5. In einer beschichteten Pfanne das Rapsöl erhitzen.
6. Die Gnocchi bei mittlerer Hitze im Rapsöl goldbraun braten und anschliessend warm halten.
7. Pfanne ausreiben und das Olivenöl hineingeben und erhitzen.
8. Kürbisstücke mit den Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen.
9. Austernseitlings-Streifen und Knoblauch mitbraten.
10. Gnocchi dazugeben und durchschwenken.
11. Würzen mit Salz und Pfeffer und durchschwenken.
12. Zum Schluss die Basilikumstreifen dazugeben und noch einmal gut durchschwenken.
13. Die Gnocchi-Pfanne mit der Tomaten-Orangensauce gefällig anrichten.
14. Garnieren mit den restlichen Basilikumblättern und der Reibkäse-Alternative.

TIPP! Als Beilage zu einem Grillgericht.