



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.