

Zutaten

- 500 g vegane **Gnocchi** verzehrfertig
- 1 **Zwiebel** gehackt
- 350 g **Kirschtomaten** halbiert oder in Viertel geschnitten
- 2 **Knoblauchzehen** gepresst
- ½ TL **italienische Kräutermischung** z.B. Kräuter der Provence
- 1 EL **Speiseöl** z.B. Rapsöl
- ½ TL **Salz**
- ½ TL **Pfeffer**
- etwas **frisches Basilikum**
- optional **veganer Reibekäse**
- optional 1 **Spritzer Agavendicksaft**, oder: 1 Prise Rohrohrzucker
- optional 1 TL **Sojasauce**



Vegane Gnocchipfanne

2 Portionen
20 Minuten

1. **Öl** in einer Pfanne erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** für etwa 2 Minuten darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die veganen **Gnocchi** dazugeben und für weitere 4 bis 6 Minuten mit anbraten.
2. Die **Tomaten** hinzufügen und weitere 4 Minuten köcheln lassen. Optional mit einem 1 Spritzer **Agavendicksaft** und 1 TL **Sojasauce** verfeinern.
3. Die vegane Gnocchipfanne mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Wer mag, gibt noch etwas **veganen Reibekäse** hinzu. Sofort servieren.

waffoodies