

# Vegetarische Rezepte

## Spinat Gnocchi Mit Tofu

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Spinat, Teigware, Tofu, Vegetarisch

---

### Sauce

2 mittelgr. Zwiebeln  
250 g Egerlinge  
Salz  
Pfeffer

Paprika  
3 Essl. Weißwein  
400 g Tomaten

### Gnocchi

600 g Spinat  
2 Eigelb  
50 g Parmesan; gerieben  
4 Essl. Sojasauce; evt. bis 6 El

20 g Haferkleie  
50 g Parmesan  
Sahne

---

Für die Sauce die Zwiebeln fein hacken und die Egerlinge in feine Scheiben schneiden. Beides in eine beschichtete Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Weißwein dämpfen. Dabei soll die Flüssigkeit verdampfen.

Die Tomaten klein würfeln und mit den Pilzen mischen. Das Ganze in eine Auflaufform füllen. Den Spinat pürieren, in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Tofu, Parmesan, Sojasauce und Haferkleie im Mixer pürieren und mit dem Spinat zu einer festen Masse vermischen. mit 2 Teelöffeln Gnocchis formen. Die Gnocchi in die Sauce in der Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen, mit etwas Sahne beträufeln und bei 200°C ca. 30 Minuten backen.