


## Vegane Gnocchi- Grünkohl-Pfanne by Simply Vegan

 30 Min.

 für 2-3 Portionen



### Zutaten

---

4 EL Rapsöl

1 Zwiebel

1 Glas getrocknete Tomaten  
(180 g Abtropfgewicht)

2 EL Sojasauce

Salz und Pfeffer

350 g Räuchertofu

500 g Süßkartoffel-Gnocchi

200 g frischer Grünkohl  
(fertig gezupft)

2 EL Grafschafter Goldsaft

# Zubereitung

In einer Pfanne 2 EL Rapsöl erhitzen. Den Räuchertofu in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Dieser wird nun kräftig angebraten, bis er leicht knusprig wird. Dafür braucht man ein wenig Geduld, denn das kann gerne mal 15-20 Minuten dauern. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Während der Räuchertofu gebraten wird, können wir auch mit den weiteren Zutaten nebenbei weitermachen.

In einer zweiten hohen Pfanne die übrigen 2 EL Rapsöl erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, anschließend in der Pfanne glasig dünsten. Die Süßkartoffel-Gnocchi mit in die Pfanne geben und 5-7 Minuten lang anbraten. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und in Streifen schneiden. Diese gemeinsam mit dem Grünkohl nach und nach zu den Gnocchi in die Pfanne geben. Alles weitere 5-10 Minuten anbraten, bis der Grünkohl etwas zusammenfällt.

Entwickelt von: [www.simply-vegan.org](http://www.simply-vegan.org)