

Hausgemachtes Paradeiser-Ragout mit veganen Gemüseknödel

Ein Rezepttipp von Waldland.



Vegane Gemüseknödel mit Paradeiser-Ragout © WALDLAND

Infos

🕒 00:55 h 🍴 Leicht

Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Paradeiser-Ragout: Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Waldland Rapsöl anschwitzen. Danach die Karotten klein schneiden, dazu geben und leicht andünsten. Paprika und Champignons schneiden und ebenfalls dazu geben und mit dünsten. Waldland Paradeisersoße einrühren, etwas einkochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Dieses Rezept ist für 2 Personen geeignet.

Vegane Gemüseknödel: Die ausgepackten Knödel in kochendes Wasser einlegen und ca. 25 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Die Fülle besteht aus

Zutaten

Paradeiser-Ragout:

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Waldland Rapsöl
- 5 Stück Champignon
- 1 Karotte
- ½ Paprika
- 1 Glas Waldland Paradeisersoße
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Karotten, gelben Rüben, Zwiebel, Sellerie, Pastinaken und Gewürzen ummantelt von Waldland Erdäpfelteig.

Zutaten für 2 Portionen

Quellenangabe

Die veganen Gemüseknödel mit Paradeiser-Ragout sind eine Spezialität. Kombinieren Sie dieses gerne mit einem [veganen Birnenkuchen](#) vom [Waldland](#) als Nachspeise.