Rezept

Vegan überbackene Gnocchi

Ein Rezept von Vegan überbackene Gnocchi, am 14.02.2026

Zutaten

200 g	Kirschtomaten
1 TL	Agavensirup
	Salz
4	getrocknete Tomaten
2 EL	Hefeflocken
70 g	vegane Reibekäsealternative
2 EL	vegane Crème-fraîche-Alternative
½ TL	gerösteter Knoblauch
	Pfeffer
6 Stängel	Basilikum
200 g	vegane Gnocchi (Fertigprodukt)

Außerdem

Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 17 g F, 13 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und mit Crème fraîche, Agavensirup, geröstetem Knoblauch, Salz und Pfeffer fein pürieren.

2. Die getrockneten Tomaten klein würfeln. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Etwas Basilikum beiseitelegen. Getrocknete Tomaten, gehacktes Basilikum und Hefeflocken unter die Tomatensauce rühren.

3. Eine kleine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und die Gnocchi darin verteilen. Die Tomatensauce darübergießen und kurz unterrühren. Alles mit Reibekäse bestreuen und ca. 20 Min. im heißen Ofen (Mitte) überbacken.

4. Die Gnocchi kurz abkühlen lassen, dann auf Teller verteilen und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.