

Rezene ve Ispanaklı Domatesli ve Sosisli Acılı Gnocchi

toplam süre **50 dak.** 50 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.399 kJ / 572 kcal

Yağ: **26,3 gr** Protein: **26,1 gr**
Karbonhidrat: **58,8 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

400 gr	çeşnili sosisi
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
1	soğan, ince doğranmış
2	rezene yumrusu, küp küp doğranmış
3	diş sarımsak, ezilmiş
800 gr	konserve kiraz domates
0,5 tatlı kaşığı	kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı	kurutulmuş kekik otu
2	adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı	domates salçası
3 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
500 gr	taze gnocchi (paket)
100 gr	kuzu ıspanak
	Küçük demet fesleğen, yapraklar doğranmış
	Rendelenmiş parmesan, servis için

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sosisler kesilir, sosis eti çıkarılır ve derisi atılır. Kenarları yüksek olan büyük bir tavada, yağ iyice kızdırılır. Sosisler 8-10 dakika kızartılır ve bir tahta kaşığın arkasıyla küçük parçalara ayrılır. Sosis eti altın kahverengi olana kadar kızardıktan sonra, bir tabağa alınarak kenarda bekletilir.

Adım 2

Soğan ve rezene tavaya eklenir ve yumuşayana kadar 10 dakika pişirilir. Sarımsak eklenir ve bir dakika daha pişirilir, daha sonra konserve domates, 200 ml su, pul biber, kekik, defne yaprağı, salça ve soya sosu ilave edilir. Düşük ateşte 20 dakika sos hafif koyulaşana kadar pişirilir ve isteğe göre baharat eklenir.

Adım 3

Bu sırada büyük bir tencerede su kaynatılır ve gnocchi paketin üzerindeki talimatlara göre pişirilir.

Adım 4

Gnocchi pişerken ıspanak yumuşayana kadar sosta karıştırılır. Gnocchi süzülür ve fesleğen ile sosun içine karıştırılır. Defne yaprakları çıkarılır, gnocchi 4 tabağa pay edilir ve parmesan peyniri ve bol miktarda taze karabiberle servis edilir.