



Easy gnocchi met basilicum

in snelle tomaten-roomsaus



ca. 20min



2 personen

Wij zijn fan van gnocchi. Niet alleen omdat deze deegballetjes op heel veel manieren te bereiden zijn, maar ook omdat een bordje gnocchi instant comfortfood is. Zoals vandaag: door dit fijne, Italiaanse ingrediënt te combineren met een snelle saus van tomaten en crème fraîche en er gebakken champignons bij te serveren, heb je in een mum van tijd een dampend bordje heerlijk vullend eten op tafel. Wij scheppen nog een keer op!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignonplakjes
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- maatbeker
- 2 grote koekenpannen
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

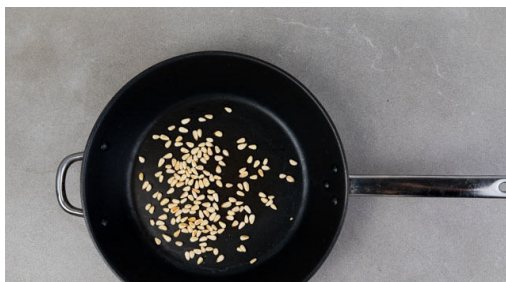
Voedingswaarde per portie

calorieën 909kcal, vet 44.9g, koolhydraten 95.6g, eiwit 27.8g



1. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **champignonplakjes** 3-4min tot ze het meeste water hebben losgelaten. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Voeg de **paprika** toe en bak 2-3min mee. Breng de **groenten** op smaak met peper en zout. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



4. Pijnboompitten roosteren

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart.



2. Kruiden hakken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg.



5. Gnocchi bakken

Verhit 2el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** met een snuf zout 8-10min tot ze rondom goudbruin zijn. Breng de **gnocchi** op smaak met zout en peper. Rasp intussen de **kaas** fijn.



3. Groenten stoven

Voeg de **tomatenpassata** met 150ml water, de **knoflook**, **basilicumsteeltjes** en **gehakte oregano** aan de pan met **groenten** toe en breng het geheel aan de kook. Leg evt. een deksel op de pan en stoof de **groenten** 8-10min tot ze gaar en zacht zijn. Voeg evt. meer water toe als de **sous** te dik wordt.



6. Roomsous maken

Verscheur de **basilicumblaadjes**. Roer de **crème fraîche** en de **helft van de basilicumblaadjes** door de **tomatensous**. Warm in 1min op en breng de **sous** op smaak met zout en peper. Schep de **gnocchi** op en verdeel de **sous** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten**, **gerasppte kaas** en de **rest van de basilicum**.