



Vlotte gnocchi met paprika en tomaat

met crème fraîche en salade



ca. 20min



2 personen

Dit staat in een mum van tijd op tafel! We bakken de gnocchi goudbruin in de pan en serveren het met een hartige paprika-tomatensaus met veel verse dille. Een toefje crème fraîche erop en een knapperige salade met lente-uitjes erbij, yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 10g verse dille
- 1 zakje goulashkruiden
- 500g gnocchi ¹
- 1 blik gehakte tomaten
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 bosui
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 836kcal, vet 36.5g, koolhydraten 106.0g, eiwit 20.4g



1. Paprika's snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



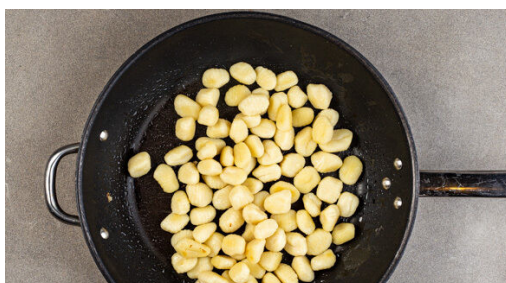
2. Ui & dille snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Bewaar wat **dilletopjes** voor de garnering.



3. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **paprika** en de **ui** in ca. 5-6min gaar. Voeg evt. wat water toe als de **groente** te droog wordt. Voeg de **helft van de kruidenmix** toe en breng op smaak met peper en zout.



4. Gnocchi bakken

Verhit een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Bestrooi met een snuf peper en zout.



5. Saus maken

Voeg de **gehakte dille** en de **tomatenblokjes** toe aan de **groente**. Laat de pan 8-10min op middelhoog vuur zachtjes koken. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Meng een snuf peper en zout door de **crème fraîche**.



6. Salade maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, ½el azijn en een flinke snuf peper en zout. Hussel de **sla** en **bosui** om met de **dressing**. Serveer de **gnocchi** met de **paprika-tomatensaus**, de **salade** en een toefje **crème fraîche**. Garneer met de **bewaarde dilletopjes**.