



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 tomatenblokjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 972kcal, vet 51.5g, koolhydraten 106.1g, eiwit 20.6g



1. Paprika snijden

Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd in dunne reepjes.



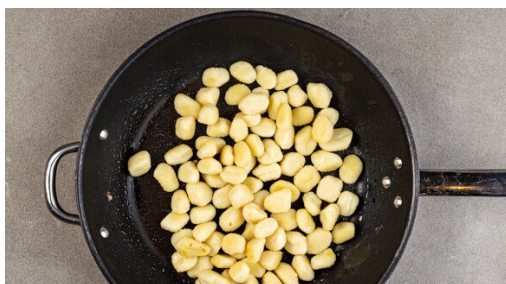
2. Ui snijden

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



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **paprika** en de **ui** in ca. 5-6min gaar. Voeg evt. wat water toe. Voeg de **goulashkruiden** toe en breng op smaak met zout en peper.



4. Gnocchi bakken

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



5. Saus koken

Voeg de **gehakte dille** en de **tomatenblokjes** toe aan de **paprika en ui**. Laat het 8-10min op middelhoog vuur zachtjes koken. Proef of je nog zout en peper wilt toevoegen. Meng de **crème fraîche** met wat zout en peper.



6. Salade maken

Snijd de **bosui** in fijne ringetjes. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Meng met de **salade** en de **bosui**. Serveer de **gnocchi** met de **paprika-tomatensaus**, de **salade** en een toefje **crème fraîche**. Garneer met de **bewaarde dilletopjes**.