

DINNERLY



Gnocchipannetje met paprika met tomatensaus en bosui



ca. 25min



2 personen

Vandaag laten we ons inspireren door de Mexicaanse én Italiaanse keuken. We maken kruidig gebakken paprikareepjes zoals je ze kent van fajita's. Alleen combineren we die dit keer niet met vlees en tortilla, maar met lekker stevige Italiaanse gnocchi. Bosuitjes en geraspte kaas maken ons heerlijke fusiegerecht compleet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 2 bosuien
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 pakje tomatensaus met basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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 731kcal, vet 25.2g, koolhydraten 101.3g, eiwit 23.1g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vrucht vlees** in dunne repen. Snij het **wit** en het **groen** van de **bosuïen** apart in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



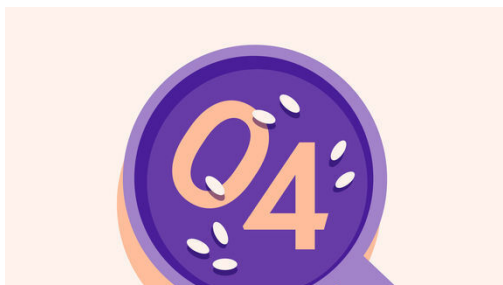
2. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan. Giet af en laat uitlekken in een vergiet.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **paprika** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 5min. Roer regelmatig. Voeg de **witte bosuïringen** toe en bak ca. 1min mee. Rasp de **kaas** fijn.



4. Saus maken

Voeg de **helft van de kruidenmix** (of meer naar smaak) en de knoflook toe en bak in 1-2min geurig. Blus met 1tl azijn en voeg dan de **tomatensaus**, **2/3e van de kaas**, **50ml kookwater** en 1tl honing toe en meng goed. Voeg evt. meer **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen.



5. Afmaken en serveren

Schep de **gnocchi** door de **saus** en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **kruidenmix**. Strooi de **rest van de kaas** en de **groene bosuïringen** over het **gnocchi pannetje** en serveer.



6. Pikante details

Heb je het graag iets pittiger? Dan kun je wat fijngesneden verse chilipeper of chilivlokken toevoegen.