



Vlotte gnocchi met paprika-tomatensaus

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 bosuitjes erbij, yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 10g verse dille
- 1 zakje goulashkruiden
- 500g gnocchi ¹
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 bosui
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote koekenpan

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 831kcal, vet 36.5g, koolhydraten 105.0g, eiwit 20.1g



1. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes.



2. Dille hakken

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



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak 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.



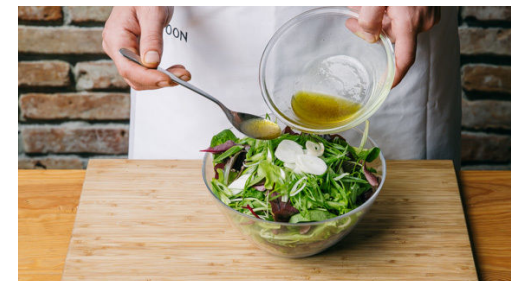
4. Gnocchi bakken

Verhit een 2e grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Breng op smaak met zout en peper.



5. Tomaten toevoegen

Voeg de **gehakte dille** en de **tomatenblokjes** toe aan de **paprika en ui**. Laat 8-10min op middelhoog vuur zachtjes koken en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer de **crème fraîche** los met een snuffje peper en zout.



6. Salade maken

Snijd de **bosui** in schuine dunne ringen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en peper. Meng met de **salade** en de **bosui**. Serveer de **gnocchi** met de **paprika-tomatensaus**, een schep **crème fraîche** en de **salade**. Garneer met de **bewaarde dilletopjes**.