



KOKEN MET EEN BUDGET

Gnocchi met Italiaanse kruiden en geroosterde paprika

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ pak Gnocchi di patate
- 🛒 ¼ zakje verse Italiaanse kruidenmix
- 🛒 ½ rode geroosterde paprika
- 🛒 20 g boter

ZO MAAK JE HET:

1. In pan ruim water aan de kook brengen en gnocchi toevoegen.
2. Koken tot gnocchi boven komen drijven en afgieten.
3. Kruiden fijn knippen.
4. Paprika in reepjes snijden.
5. In pan boter zachtjes smelten.
6. Kruiden en reepjes paprika erdoor mengen.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Gnocchi erdoor scheppen.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

