

Gnocchi



Gnocchi met broccoli en pancetta

Gnocchi con broccoli e pancetta

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 basisrecept gnocchi of
- 🍷 ½ pak gnocchi (kant-en-klaar)
- 🍷 375 g broccoli (in roosjes)
- 🍷 100 g pancetta (in reepjes)
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 ½ venkelknol (in reepjes, loof apart)
- 🍷 75 g roomkaas
- 🍷 ½ tl gedroogde tijm of rozemarijn
- 🍷 2 zongedroogde tomaatjes (in stukjes, op olie)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi kort voor het serveren.
 2. Kook de broccoliroosjes 2-3 minuten in water met zout.
 3. Giet af en vang het kookvocht op.
 4. Bak de pancetta in een droge, hete koekenpan krokant.
 5. Voeg 2 eetlepels olijfolie en de venkel toe en bak 4-5 minuten.
 6. Schep $\frac{3}{4}$ van de broccoli, zout en peper erdoor.
 7. Pureer de rest van de broccoli met 125 ml van het kookvocht, de rest van de olijfolie en de roomkaas.
 8. Schep de warme gnocchi met de tijm en de helft van de tomaatjes door het groentemengsel.
 9. Serveer de gnocchi met de broccolisaus.
 10. Verdeel de rest van de tomaatjes en het venkelgroen erover en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
- 🍷 Neem gerookte spekblokjes in plaats van pancetta.
 - 🍷 Vervang de helft van de roomkaas door gorgonzola, voor een extra kick.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

