

Gnocchi



Gnocchi met gehakt en spinazie

Gnocchi con carne macinata e spinaci

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ el olijfolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 150 g rundergehakt
- 225 g bladspinazie à la crème (diepvries)
- 345 g gekruide tomatensaus
- 250 g gnocchi
- 100 g mozzarella (in plakken)
- 2 takjes basilicum (alleen de blaadjes)

MATERIAAL: lage ovenbestendige (braad)pan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
 2. Verhit de olie in de ovenbestendige braadpan en fruit de ui 3 minuten
 3. Voeg de laatste minuut. de knoflook toe.
 4. Voeg het gehakt toe en bak in 5 minuten rul.
 5. Breng op smaak met zout en peper.
 6. Voeg de bladspinazie toe en laat al roerend ontdooien.
 7. Voeg eenmaal ontdooid de tomatensaus en gnocchi toe.
 8. Roer goed door en verwarm tot het kookpunt.
 9. Verdeel de mozzarella over de bovenkant.
 10. Bak de tomatengnocchi ca. 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de gnocchi gaar is en de mozzarella mooi gesmolten.
 11. Garneer met de basilicum.
- We nemen geen blad voor de mond: de bladspinazie à la crème van o.a. Iglo is een must voor in je vriezer. Lekker in heel veel gerechten, zoals in dit Italiaanse eenpansgerecht.

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

