

Gnocchi



Gnocchi met sperziebonen en worst

Gnocchi con fagiolini e salsiccia

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 gram gnocchi (koelvers)
-  0.5 eetlepel gedroogde italiaanse kruiden
-  1.5 eetlepels zonnebloemolie
-  200 gram cherrytomaatjes (aan de tak)
-  2 varkensbraadworsten
-  200 gram sperziebonen (koelvers, gebroken)
-  1.5 eetlepels kappertjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de gnocchi over de bakplaat met bakpapier.
3. Besprenkel met de Italiaanse kruiden, 1 el olie en zout, en schep om.
4. Rooster in 10 minuten in het midden van de oven goudgeel.
5. Schep om en leg de tomaatjes aan de tak tussen de gnocchi.
6. Rooster nog 10 minuten
7. Verhit intussen de rest van de olie in een koekenpan en braad de worsten in ca. 15 minuten op een matige stand rondom lichtbruin en gaar.
8. Kook intussen ook de sperziebonen in ca. 8 minuten beetgaar.
9. Giet af, schep om met de kappertjes en breng op smaak met peper.
10. Serveer de gnocchi met de tomaatjes, sperziebonen en braadworst.

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

