



Italiaans, maar geen pasta!

Gnocchi met tomaten-gorgonzolasaus en pancetta

Gnocchi con salsa di pomodoro, gorgonzola e pancetta

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 75 g pancetta, kleiner gesneden
- ✓ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ✓ 1 blik kerstomaten (à 400 g)
- ✓ 400 g gnocchi di patate*
- ✓ 300 g haricots verts
- ✓ 75 g gorgonzola, verbrokkeld
- ✓ 1 el peterselie, fijngesneden

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. Verhit in de koekenpan 1 el olijfolie.
2. Bak de pancetta met de knoflook 4 minuten zachtjes.
3. Voeg de kerstomaatjes met het vocht toe en kook in 10 minuten tot een dikke tomatensaus.
4. Breng intussen voor de gnocchi een pan met ruim water aan de kook.
5. Verhit in de koekenpan 2 el olijfolie.
6. Bak de haricots verts in 5-6 minuten knapperig gaar.
7. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Neem de tomatensaus van het vuur.
9. Schep de gnocchi en gorgonzola door de saus en laat de kaas iets smelten.
10. Schep de gnocchi op de borden en bestrooi met de peterselie en peper naar smaak.
11. Serveer met de haricots verts.

* De inhoud van 1 pak gnocchi is meestal 500 g. Heb je grote eters aan tafel, gebruik dan alle gnocchi. En... een restje warme gnocchi is ook héél lekker als lunch!

BRON: deliciousmagazine.nl

