

Gnocchi



Gnocchi met tonijnsaus

Gnocchi al sugo di tonno

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- basisrecept gnocchi of ½ pak gnocchi (kant-en-klaar)
- 2 el olijfolie
- ½ ui (gesnipperd)
- ¼ struik bleekselderij (in boogjes)
- ½ prei (in ringen)
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 1 blikje tonijn (uitgelekt)
- ½ pot pastasaus (naar keuze)
- 100 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- ½ el Italiaanse kruiden
- 1 bol mozzarella (in plakjes)

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi kort voor het serveren.
 2. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de ui, bleekselderij, prei en knoflook 2-3 minuten.
 3. Schep de tonijn en pastasaus erdoor en verwarm.
 4. Verwarm de ovengrill.
 5. Verhit de rest van de olijfolie en bak hierin de tomaatjes met de Italiaanse kruiden circa 2 minuten.
 6. Schep de gnocchi met de tonijnsaus in een ovenschaal en verdeel de tomaatjes en mozzarella erover.
 7. Gratineer het gerecht onder de ovengrill tot de mozzarella smelt.
- Geen visliefhebber? Voeg dan reepjes salami toe in plaats van tonijn.

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

