

Gnocchi



Gnocchi met tuinbonen en spekjes

Gnocchi con fave e pancetta

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 250 g gnocchi
- 🍷 ½ el olijfolie
- 🍷 125 g spekblokjes
- 🍷 1 rode ui (in halve ringen)
- 🍷 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🍷 3 el witte wijn of bouillon
- 🍷 150 g diepvriestuinbonen
- 🍷 65 g crème fraîche
- 🍷 2 handjes rucola
- 🍷 25 g pecorino (geschaafd)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi beetgaar.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de spekblokjes in circa 6 minuten knapperig.
3. Voeg de uien en knoflook toe en bak circa 2 minuten mee.
4. Blus af met witte wijn of bouillon.
5. Roer de bevroren diepvriestuinbonen erdoor en bak 5-6 minuten tot ze ontdooid en beetgaar zijn.
6. Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met zout en peper.
7. Schep de gnocchi erdoor en verdeel over de borden.
8. Leg een handje rucola erop en bestrooi met pecorino.

BRON: boodschappen.nl

