

Gnocchi



Gnocchi met worst en lentegroenten in één pan

Gnocchi con salsiccia e verdure primaverili in padella

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 1 verse worst (bijv. van Brandt & Levie)
- 🍷 250 g gnocchi
- 🍷 100 g verse spinazie
- 🍷 1 hand doperwten (vers of diepvries)
- 🍷 ½ ui, fijngehakt
- 🍷 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍷 ½ blik tomatenblokjes
- 🍷 2 el water of kippenbouillon
- 🍷 ½ tl gedroogde oregano
- 🍷 ½ tl edroogde tijm
- 🍷 ½ tl paprikapoeder
- 🍷 ½ bol mozzarella, geraspt (Parrano)
- 🍷 15 g Parmezaanse kaas, geraspt (niet te grof)
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout en peper

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm wat olijfolie in de pan op medium vuur.
2. Bak daarin de ui tot die glazig is.
3. Snijd ondertussen de worst in plakjes.
4. Bak de knoflook een minuutje mee met de ui en voeg daarna de worst toe.
5. Zet het vuur iets hoger en laat ongeveer 4 minuten bakken, tot de worst bruin is.
6. Doe er dan de tomaten, het water (of de bouillon) en de gedroogde kruiden bij.
7. Bestrooi met zout en peper.
8. Meng goed door en voeg de gnocchi toe aan de pan.
9. Schep er daarna de spinazie doorheen, steeds in kleine beetjes tot het slinkt.
10. Voeg nu ook de doperwten toe.
11. Zorg dat er genoeg vloeistof in de pan zit en voeg zo nodig nog een scheutje water toe.
12. Na drie minuten zijn ook de gnocchi en de doperwten gaar.
13. Bestrooi de gnocchi met de geraspte mozzarella en de geraspte Parmezaanse kaas.
14. Laat dit nog even pruttelen, tot de kaas een gesmolten laag vormt op de pasta.
15. Dat duurt zo'n vier minuten.

BRON: culy.nl

