

Gnocchi



Gnocchi gebakken met tomaatjes en munt

Gnocchi al forno con pomodori e menta

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 1 el pijnboompitten
- 🍳 4 el olijfolie
- 🍳 1½ teen knoflook, fijngesneden
- 🍳 400 g cherrytomaatjes
- 🍳 5 el zoete witte wijn, bijv. moscatel
- 🍳 500 g gnocchi di patate, kant-en-klaar of koelvak
- 🍳 20 g Parmezaanse kaas
- 🍳 2 el munt, grof gesneden

ZO MAAK JE HET

1. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin en schud ze op een bord.
2. Schenk 1 el olijfolie in de koekenpan.
3. Bak de knoflook hierin 1 minuten
4. Voeg de tomaatjes toe en bak ze 4-5 minuten of tot ze openbarsten en de heerlijke sappen vrijkomen.
5. Schenk de wijn bij de tomaatjes en verwarm nog 5 minuten tot de wijn en de zoete tomatensappen een heerlijke saus vormen.
6. Voeg zout en peper naar smaak toe.
7. Verhit intussen de laatste 4 el olijfolie in een ruime koekenpan.
8. Schep de gnocchi erdoor en bak ze 4-5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn van buiten en heerlijk zacht van binnen.
9. Schep de gnocchi op de borden.
10. Verdeel de zoete tomaatjes met het vocht erover.
11. Rasp er royaal Parmezaanse kaas over en bestrooi met de munt & pijnboompitten.

👉 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

