

Gnocchi



Gnocchi in tomatensaus

Gnocchi al sugo di pomodoro

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  1½ teentjes knoflook (geperst)
-  ½ blik tomatenblokjes
-  100 ml groentebouillon
-  300 g gnocchi
-  75 g mascarpone
-  30 g spinazie (panklaar)
-  ½ bosje basilicum (alleen de blaadjes)
-  15 g Parmezaanse kaas (in flinters)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie en bak hierin de knoflook kort.
 2. Voeg de tomaten toe en bak al roerend 2 minuten mee.
 3. Voeg de bouillon en gnocchi toe en kook circa 8 minuten.
 4. Roer af en toe door zodat de gnocchi niet op de bodem blijft plakken.
 5. Voeg de mascarpone toe en roer goed door, tot de mascarpone is gesmolten.
 6. Voeg de spinazie en basilicum toe en roer op een lage stand tot de blaadjes iets zijn geslonken.
 7. Schep de gnocchi met de saus in kommen en bestrooi met de kaas.
-  **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

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

