


Gnocchi












Gnocchi met boerenkool

Gnocchi al cavolo nero

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ ui
-  1½ el olijfolie
-  250 g boerenkool
-  1 teentje knoflook
-  ½ tl chilivlokken
-  250 g gnocchi (koelvers)
-  ½ fles tomatensaus (à 690 g)
-  125 g mozzarella (mini's)
-  2 takjes basilicum

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de ui.
2. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui 3 minuten
3. Voeg de boerenkool toe en roer tot deze is geslonken.
4. Pers de knoflook erboven uit en voeg de chilivlokken toe.
5. Bak samen nog 3 minuten
6. Schenk 125 ml water erbij en stoof de boerenkool nog 10 minuten met een deksel op de pan.
7. Breng intussen een andere pan met ruim water aan de kook.
8. Voeg de gnocchi toe en kook 2-3 minuten tot ze komen bovendrijven.
9. Giet af.
10. Roer de tomatensaus en gnocchi door de boerenkool en warm alles een paar minuten door.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Serveer de gnocchi met mini-mozzarella en garneer met de basilicum.

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

