

Gnocchi



Gnocchi met citroen-rozemarijn in tomatensaus

Gnocchi al limone e rosmarino in salsa di pomodoro

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 500 g bloemige aardappels, geschild
- 🍷 250 g roma-tomaten
- 🍷 1 el olijfolie om in te bakken
- 🍷 ½ ui, fijngesneden
- 🍷 ½ teentje knoflook, geperst
- 🍷 ½ rode peper, in ringetjes (of naar smaak meer of minder)
- 🍷 ½ biocitroen, rasp
- 🍷 1-2 el rozemarijnnaaldjes, heel fijn gesneden + extra om te versieren
- 🍷 1 kleine eidooier, losgeklopt
- 🍷 70 g bloem + extra om te rollen
- 🍷 geraspte Parmezaanse kaas, voor erover

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. Kook de aardappels in een laag water met zout in ± 20 minuten gaar.
 2. Giet af en laat goed uitstomen en iets afkoelen.
 3. Kruis intussen de tomaten in en doe ze in een pan.
 4. Doe er kokend water bij en laat een paar tellen staan.
 5. Giet af, pel ze en snijd in stukken.
 6. Verhit de olie in een pan en bak de ui op laag vuur ± 5 minuten.
 7. Voeg de knoflook en de rode peper toe en bak nog 2 minuten mee.
 8. Doe de tomaten erbij en laat afdekt ± 30 minuten Heel zachtjes koken.
 9. Breng op smaak met zout en peper.
 10. Prak intussen de aardappels heel fijn en voeg zout, peper, citroenrasp en de rozemarijn toe.
 11. Schep op je werkblad, maak een kuiltje in het midden en doe hierin de eidooier.
 12. Strooi er geleidelijk en al mengend de bloem over en meng tot een zacht deeg.
 13. Laat afgedekt met een theedoek 10 minuten rusten.
 14. Verdeel het deeg in 2 porties.
 15. Werk in delen.
 16. Rol op een met bloem bestoven werkvlak eerst 1 portie deeg uit tot 2 lange slierten en snijd ze in stukjes van 1 à 2 cm.
 17. Doe in een grote pan kokend water met 1 flinke el zout.
 18. Zet op het vuur en kook hierin de gnocchi in delen 2-3 minuten tot ze boven komen drijven.
 19. Laat ze even schrikken in ijswater en doe in een schaal met de tomatensaus.
 20. Rasp er Parmezaanse kaas over en garneer met rozemarijn.
- 🍷 **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

