

Gnocchi



Gnocchi met tomatensaus en stracciatella

Gnocchi al sugo di pomodoro e stracciatella

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 1 el olijfolie + 1-2 el voor erover
- snufje gemalen nootmuskaat + een snufje voor erover
- mespuntje gemalen kaneel + een snufje voor erover
- ¼ tl gerookte-paprikapoeder + een snufje voor erover
- 1 tl gedroogde tijm + extra voor erover
- 400 g pomodorini, blik
- 400 g verse gnocchi
- 150 g stracciatella di burrata*

MATERIAAL: schuimspaan

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
 2. Verhit de 2 el olijfolie in een koekenpan.
 3. Fruit de ui met de knoflook, een snufje nootmuskaat, mespuntje kaneel, ¼ tl gerookte-paprikapoeder en de 1 tl tijm 3 minuten zachtjes aan.
 4. Voeg de pomodorini toe en breng aan de kook.
 5. Kook de tomatensaus 10 minuten zachtjes zonder deksel tot gewenste dikte.
 6. Druk af en toe de tomaten klein zodat het sap vrijkomt.
 7. Kook de gnocchi in ruim gezouten water in 2-3 minuten gaar.
 8. Schep ze met een schuimspaan uit de pan, laat goed uitlekken en schep ze door de tomatensaus.
 9. Breng op smaak met zout en peper.
 10. Schep de gnocchi op de borden.
 11. Meng 1 el olijfolie met het snufje nootmuskaat, kaneel en paprikapoeder.
 12. Verdeel de stracciatella over de gnocchi, bedruppel met de specerijen-olijfolie en bestrooi met extra tijm.
- Stracciatella is de romige vulling van burrata, te koop bij de grotere supermarkt of kaaswinkel. Vervang gerust door 1 bol burrata van 150 g die je prakt met een vork, eventueel met een scheutje slagroom.
- 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

