

Ingrediënten

- 500 g de patates douches
- 250 g de tomates cerises
- 100 g de Maïzena
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- sel et poivre.
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de farine + pour le plan de travail
- 1 jaune d'œuf
- 2 pincées de quatreépices
- 1 bouquet de romarin
- 40 g de parmesan



Recept

- 1 Épluchez, lavez et coupez les **patates douces** et les **pommes de terre** en cubes. Faites-les cuire à la vapeur environ 25 mn, puis écrasez-les en purée. Salez et poivrez. Ajoutez le jaune d'œuf, la farine, la Maïzena, la **muscade** et le quatre-épices. Salez et poivrez. Mélangez en une pâte lisse. Laissez refroidir.
- 2 Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné. Formez des rouleaux d'environ 1 cm de diamètre, puis coupez-les en tronçons de 1,5 cm. Plongez les **gnocchis**, par petites fournées, dans de l'eau bouillante salée et récupérez-les à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils remontent à la surface.
- 3 Rincez et séchez les tomates cerises. Faites-les dorer dans une poêle avec le beurre, l'ail pelé et haché, ainsi que les aiguilles de romarin rincées et ciselées. Salez et poivrez. Ajoutez les gnocchis et laissez cuire 3 mn. Parsemez de copeaux de **parmesan** et servez.

Bron



<https://www.maxi-mag.fr/cuisine/recette/gnocchis-aux-tomates.html>

Info Martine Lycke 20/07/18



Cheese Gnocchi (Lidl) met kleine tomatensalsa, oregano en salie

Het seizoen van de tomaatjes is begonnen.

Look en ui aanstoven in olijfolie + oregano + salie fijngehakt + gehalveerde tomaatjes - gele, rode, bruine

Gnocchis garen in kokend water eruit nemen als ze komen bovendrijven

Toevoegen aan de tomaten en nog een paar minuten laten meebakken

Afwerken met Parmezaan

Fotos

