



==== *Ingrediënten* ====

750 g gnocchi

30 kerstomaatjes

200 g coppa (of pancetta)

2 bolletjes buffelmozzarella

1 teentje look

35 cl tomaten passata

20 cl lichte room

een klein scheutje olijfolie

enkele blaadjes basilicum

vers gemalen peper

Recept

==== Zo maak je het ====

1. Kook de gnocchi in licht gezouten water gaar. Dit gaat vrij snel: verse gnocchi zijn met 2 à 3 minuten goed.
2. Was en halveer de kerstomaatjes. Was de blaadjes basilicum en scheur ze in kleinere stukjes.
3. Neem een grote pan om de saus te maken en verhit er een klein scheutje olijfolie in. Snijd de coppa in reepjes en bak ze aan in de pan. Pers er na enkele minuten bakken het teentje knoflook over uit en meng even door elkaar.
4. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe aan de pan, meng alles goed door elkaar en laat de kerstomaatjes enkele minuten mee bakken.
5. Voeg de tomaten passata en de room toe aan de pan en meng alles goed door elkaar. Laat de saus even pruttelen en door en door warm worden.
6. Kruid de saus met vers gemalen peper.
7. Voeg de gekookte gnocchi toe aan de pan, schep alles voorzichtig om en laat je gerecht nog heel kort terug opwarmen.
8. Trek of snijd het bolletje buffelmozzarella in stukjes en voeg ze aan de saus toe, samen met de gescheurde blaadjes basilicum.
9. Verdeel de gnocchi over de borden en werk eventueel af met nog enkele blaadjes basilicum.

Bron



<https://www.facebook.com/Isadeetjes/posts/5056214341092796>
<https://metvijfaantafel.be/recept/snelle-gnocchi-met-kerstomaatjes/>

Info Martine Lycke

14/07/2022

Water opzetten en gnocchi garen
Hier Volkoren gnocchi Lidl
Ze zijn klaar als ze bovendrijven
Opzij houden

Coppa in stukjes snijden
Aanbakken in klein beetje olijfolie
Look toevoegen
Mooi laten bakken

1 Tomato Fritto Heinz
1 Ballade Light
Toevoegen en laten in dikken
Kruiden met peper

+ Gnocchi
+ Basilicum fijnsnijden

Dresseren met stukjes burrata en een blaadje basilicum

Fotos



Variatie

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1332729003922360>



Peter Boeykens

16u · 🌐



Een zaaaalig éénpansgerecht met tortellini, kippengehaktballetjes en kerstomaatjes in een romig tomatensausje, afgewerkt met mozzarella en verse basilicum 😊 Zoals jullie kunnen zien kon ik niet kiezen welke tortellini ik wou eten dus had ik alle drie de soorten mee die voorhanden waren in de winkel, dit zorgde ervoor dat ik nooit op voorhand wist welke ik in mijn mond stopte dus het was steeds een verrassing plus ook een smaakexplosie in de mond 😊👏 Jullie kunnen ook zien dat alle ingrediënten huiskerken zijn dus in no time tover je een budgetvriendelijke, overheerlijke, energiezuinige maaltijd op tafel 😊

