

Gnocchi met prei en kruidensaus

Gnocchi met prei en kruidensaus

Klaar om te eten in 30 minuten.

Voor 4-6 personen

Ingredienten:

2 et olijfolie

1 prei, dun gesneden

1 teen knoflook, geperst

425 g gehakte tomaten uit blik

125 ml droge witte wijn of water

30 g gedroogde tomaten, gehakt

30 g verse peterselie, gehakt

30 g verse basilicum, gehakt

625 g verse aardappelgnocchi

parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding:

1. Verhit de olie in een grote pan. Voeg de prei en knoflook toe en bak het 5 minuten op een matig vuur, of totdat de prei zacht wordt. Voeg de gehakte tomaten toe en de wijn en kook het, af en toe roerend, nog eens 10 minuten. Voeg water toe als de saus te dik wordt. Roer de zongedroogde tomaten erdoor in de kruiden.

2. Kook ondertussen in een grote pan water de gnocchi, 3-4 minuten, of totdat ze boven komen drijven. Pas op dat ze niet te gaar worden.

Laat het uitlekken in een vergiet.

3. Doe de gnocchi in een grote schaal, schenk de saus erover en garneer ze met de geraspte parmezaanse kaas.
{mosgoogle}

Eet smakelijk!