

Gnocchi met tomaatjes en mozzarella / Gnocchi with tomatoes and mozzarella



Boodschappenlijstje

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

3 eetlepels boter

3 eetlepels olijfolie

600 gram kerstomaatjes, rood en geel

400 gram verse gnocchi

wat olie, om in te vetten

1 bol mozzarella

1 handvol basilicum

optioneel: een groene salade en geraspte parmezaanse kaas

Zo maak je Gnocchi met kerstomaatjes en mozzarella

Pel de sjalot en de knoflook, hak ze fijn.

Verhit de boter en olijfolie in een pan en fruit de sjalot en de knoflook licht.

Was de tomaatjes, halveer ze, schep ze door het sjalot- en knoflookmengsel en neem het van het vuur.

Verwarm de oven op 220°C / 200°C Hetelucht

Kook de gnocchi in 2 minuten gaar in kokend water met zout, tot ze naar de oppervlakte komen.

Schep de gnocchi met een schuimspaan uit het water en laat ze goed uitlekken.

Doe de gnocchi in een met olijfolie ingevette ovenschaal en verdeel het tomaatmengsel er over.

Giet het vocht van de mozzarella, snij de bol in dunne plakjes en leg ze op het tomatenmengsel.

Bak het gerecht +/- 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Was de basilicum, droog het en hak de blaadjes grof, strooi het over de ovenschotel.

Serveer de gnocchi optioneel met een groene salade en geraspte parmezaanse kaas er bij.

Gnocchi met tomaatjes en mozzarella / Gnocchi with tomatoes and mozzarella



Shopping list

2 shallots	400g fresh gnocchi
2 cloves garlic	some oil, to grease
3 tablespoons butter	1 ball mozzarella
3 tablespoons olive oil	1 handful basil
600 grams cherry tomatoes, red and yellow	optional: green salad and grated parmesan cheese

How to make Gnocchi with cherry tomatoes and mozzarella

Peel the shallot and garlic, chop them both finely.

Heat the butter and olive oil in a pan and lightly fry the shallot and garlic.

Wash the tomatoes, halve them, toss them with the shallot and garlic mixture and remove from the heat.

Preheat the oven to 220°C / 200°C Fan

Cook the gnocchi in boiling salted water for 2 minutes, until it rises to the surface.

Remove the gnocchi from the water with a slotted spoon and drain well.

Place the gnocchi in a baking dish greased with olive oil and divide the tomato mixture over it.

Drain the the mozzarella, discard the moisture and cut the ball into thin slices.

Divide the mozzarella on top of the tomato mixture and bake the dish for +/- 10 minutes in the oven.

Wash the basil, dry and roughly chop the leaves, scatter over the dish.

Optionally, serve the gnocchi with a green salad and grated parmesan cheese on the side