



Gnocchi alla sorrentina

*Gebakken gnocchi in tomatensaus met mozzarella en basilicum, gegratineerd in de oven.
Een gulzig gerecht uit Campanië.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr verse gnocchi
- 500 gr passata (gezeefde tomaten)
- 2 teentjes look
- 250 gr mozzarella
- 50 gr geraspte parmezaan
- 3 eetlepel olijfolie
- een bosje basilicum
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie met de geperste look en voeg de passata toe.
2. Laat 15 minuten pruttelen, breng op smaak met peper, zout en enkele basilicumblaadjes.
3. Kook de gnocchi tot ze bovendrijven en schep ze uit het water.
4. Meng de gnocchi door de tomatensaus met de helft van de in blokjes gesneden mozzarella.
5. Schep in een ovenschotel en verdeel de rest van de mozzarella en de parmezaan erover.
6. Gratineer 15 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven tot goudbruin en bubbelend.
7. Werk af met verse basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)