



Gnocchi al pomodoro

Zachte huisgemaakte aardappelgnocchi in een eenvoudige tomatensaus met basilicum. Comfortfood zoals de Italiaanse nonna het maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

Voor de gnocchi:

1 kg bloemige aardappelen

250 g bloem

1 ei

snuf nootmuskaat

zout

Voor de saus:

2 el olijfolie

1 teentje knoflook

400 g gepelde tomaten (blik)
handvol verse basilicum
zout en peper
geraspte parmezaan om te serveren

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in de schil gaar, pel ze warm en pureer ze fijn. Laat de puree even afkoelen en uitdampen.
2. Meng de puree met de bloem, het ei, nootmuskaat en zout tot een soepel deeg. Kneed niet te lang.
3. Rol het deeg in slierten van ca. 2 cm dik en snij er stukjes van 2 cm van. Duw ze eventueel over de bolle kant van een vork voor de ribbels.
4. Verhit voor de saus de olijfolie, bak de geperste knoflook kort en voeg de gepelde tomaten toe. Breek fijn en laat 15 minuten inkoken. Kruid met zout en peper.
5. Kook de gnocchi in gezouten water: ze zijn gaar zodra ze bovendrijven, ca. 2 minuten. Schep ze uit het water.
6. Meng de gnocchi door de saus, roer de basilicum erdoor en serveer met parmezaan.

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