



230 gram
groenten per
portie *

Gnocchi met mozzarella

en tomatensaus met basilicum

Vandaag op het menu: gnocchi in tomatensaus (spreek uit als 'njokkie'). Gnocchi is een, iets minder bekende, Italiaanse pastasoort. Gnocchi wordt gemaakt van aardappels en tarwemeel, maar soms ook alleen van tarwemeel. We koken de gnocchi niet, maar bakken het lekker krokant in een pan.

20 min | 658 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te
sparen door je recepten te bekijken
via onze mobiele website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Trostomaten	<i>g</i>	100	200	300	400
Kastanjechampignons	<i>g</i>	100	200	300	400
Rode ui	<i>st</i>	1	2	2	3
Knoflookteen	<i>st</i>	1	1	1	2
Tomatenblokjes	<i>g</i>	200	400	600	800
Gnocchi	<i>g</i>	200	400	600	800
Mozzarella	<i>g</i>	50	100	150	200
Verse basilicum	<i>st</i>	0.5	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de tomaat en snijd klein. Veeg de kastanjechampignons schoon en snijd in plakjes. Pel de ui en snijd in halve ringen. Pel en snipper de knoflook.
2. Verhit olie in een bakpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Voeg de tomaat en kastanjechampignons toe en bak 2 minuten mee. Je kunt ook de champignons apart houden als de kleintjes daar niet van houden en dan de tomatensaus pureren.
3. Doe de tomatenblokjes erbij en laat afgedekt zachtjes 10 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verhit olie in een andere bakpan en bak de gnocchi op een middelhoog vuur totdat ze lichtbruin kleuren en een knapperig korstje krijgen.
5. Giet het water van de mozzarella. Snijd de basilicum in reepjes en schep de helft door de saus. Serveer de gnocchi met een flinke schep tomatensaus en de mozzarella. Garneer met een sliert olijfolie extra vierge en de verse basilicum.

Tip: De gnocchi kun je ook koken in plaats van bakken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

