

Recept!

Gnocchi met spinazie, zongedroogde tomaat en buffelmozzarella

Ingrediënten

2 pakken gnocchi
2 rode uien
2 teentjes knoflook
1 pak spinazie natural cool
2 blikjes tomatenblokjes
1 bolletje buffelmozzarella
1 theelepel tijm
Olijfolie
Zout & Peper

Bereiding

Bereid de gnocchi volgens de aanwijzing op de verpakking en giet af.
Verwarm de spinazie en giet het overtollige vocht af.

Verhit een hapjespan en fruit de uien en knoflook in 2 eetlepels olijfolie. Voeg de spinazie toe en roer de blikjes tomatenblokjes erdoor. Laat 10 minuten op laag vuur pruttelen.

Snij de tomaatjes op olie in reepjes en schep de stukjes tomaat erdoor en breng op smaak met peper, zout en gedroogde tijm. Roer de gnocchi door de saus, verwarm en serveer met in stukjes gescheurde buffelmozzarella.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.francescakookt.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel