



# Gnocchi in tomatensaus



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de gnocchi:

400 gram aardappelen (middelgroot)  
1 ei  
1 snuifje zout  
200 gram bloem

## Voor de saus:

2 uien  
4 teentjes knoflook  
olie om te bakken  
2 blikken gepelde tomaten  
peper en zout  
4 eetlepels parmezaan  
verse basilicum

# Bereidingswijze

## Voor de gnocchi :

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Laat afkoelen. Plet de aardappelen en maak een aardappelbergje met een gat in het midden.
- 2.** Doe het geklutste ei erin, strooi wat zout erbij en begin met bloem toe te voegen. Doe dit in fases. Tijd om te kneden. Zolang je kneedt, moet je nu en dan bloem toevoegen. Laat het deeg even rusten als het klaar is.



- 3.** Snijd een stuk van je deegbol en maak er een lange slang van. Snijd de slang in partjes van ongeveer 2 cm lang en bestrooi met bloem. Rol de stukjes over een vork, zodat je een krul krijgt.

## Voor de saus:

- 4.** Snipper de ui en knoflook fijn. Fruit aan in een pan met een beetje olie.
- 5.** Doe de gepelde tomaten erbij en laat 20 minuutjes pruttelen, druk de tomaten fijn met een spatel. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Kook ondertussen de gnocchi beetgaar in ca. 2 à 3 minuten. Giet af en meng met de tomatensaus.
- 7.** Serveer met Parmezaanse kaas en basilicum.