Elvea, een feest uit Italië

Gegratineerde gnocchi met kip

Ingredienten voor 2 Personen

1	bokaal	Elvea Basilico pastasaus
1	teentje	look
500	g	kippengehakt
20		kerstomaatjes
1	zakje	gnocchi om te bakken
5		zongedroogde tomaatjes
1	bol	mozzarella
2	handvol	geraspte Parmezaanse kaas
1	handvol	pijnboompitten
1	scheut	light room
		basilicumblaadjes
		Italiaanse kruiden
		zout
		peper

Bereiding

1. Bak de knoflook in een pan met een scheutje olijfolie. Voeg Italiaanse kruiden en grof gesneden zongedroogde tomaten toe.
2. Vorm balletjes met het kippengehakt en bak ze in de pan.
3. Snijd de cherrytomaatjes doormidden en voeg ze samen met wat basilicumblaadjes toe aan de pan. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Wanneer de balletjes gaar zijn, voeg je de gnocchi toe en laat het koken.
5. Giet een scheutje crème fraîche (light), een grote handvol geraspte Parmezaanse kaas en 200g Elvea Basilico pastasaus toe aan de pan. Laat alles een paar minuten in de saus sudderen.
6. Haal de pan van het vuur, voeg bovenop extra geraspte parmezaanse kaas toe en verkruimel de mozzarella. Voeg pijnboompitten en Italiaanse kruiden toe en bak 15 minuten op 220°C tot het een mooie gouden kleur krijgt.
7. Haal de schaal uit de oven, voeg een paar basilicumblaadjes toe en geniet.

Recept info: Berry in love