



## Gnocchi alla sorrentina

*Gebakken gnocchi in tomatensaus met mozzarella en basilicum, gegratineerd in de oven.  
Een gulzig, troostend gerecht uit Campanië dat met weinig moeite indruk maakt.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>4</b> | <b>Ovenschotel</b> |

### Ingrediënten

- 800 gr verse gnocchi
- 500 gr passata (gezeefde tomaten)
- 2 teentjes look
- 250 gr mozzarella
- 50 gr geraspte parmezaan
- 3 el olijfolie
- een handvol verse basilicumblaadjes
- peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Pers de look fijn. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en fruit de look kort aan zonder te laten kleuren.
3. Voeg de passata toe en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout en roer er een paar basilicumblaadjes door.
4. Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Kook de gnocchi tot ze aan de oppervlakte komen drijven, schep ze dan met een schuimspaan uit het water en laat kort uitlekken.
5. Snij de mozzarella in blokjes. Meng de gnocchi door de tomatensaus samen met de helft van de mozzarella.
6. Schep het mengsel in een ingevette ovenschotel. Verdeel de resterende mozzarellablokjes en de geraspte parmezaan gelijkmatig over het oppervlak.
7. Schuif de schaal in de voorverwarmde oven en gratineer 15 minuten, tot de kaas goudbruin kleurt en de saus bubbelt.
8. Haal de schaal uit de oven en werk af met de resterende verse basilicumblaadjes. Dien onmiddellijk op.

### Tip

Gebruik buffelmozzarella voor een romigere textuur, maar dep hem goed droog voor gebruik zodat de saus niet te waterig wordt.

### Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroendressing maakt het gerecht compleet.

### Dranktip

Schenk er een frisse Falanghina of een lichte Chianti bij.