



*Elvea, een feest uit Italië*

## Gegratineerde gnocchi met feta en basilicum



### Ingredienten voor 2 Personen

2 teentjes	look
1 blik	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
1 zakje	verse gnocchi
	Italiaanse kruiden
0,50 blok	feta
50 g	Parmezaanse kaas
	basilicumblaadjes
3 eetlepels	ricotta
	pancetta, in reepjes gesneden

### Bereiding

1. Kook water voor de gnocchi.
2. Bak de knoflookteentjes in een scheutje olijfolie. Wanneer de knoflook gekleurd is, de tomatenblokjes en de Italiaanse kruiden toevoegen. Laat even sudderen en voeg dan 3 eetlepels ricotta toe.
3. Snijd de pancetta in reepjes en bak in een koekenpan.
4. Als de gnocchi gaar zijn, voeg ze toe aan de pan met de pancetta en bak ze even mee.
5. Verwarm de oven voor op 225°C (grill).
6. Voeg de gnocchi toe aan de tomatensaus en verkruimel de feta erover. Meng alles.
7. Bestrooi met geraspte parmezaan en bak gedurende 15 minuten in de oven (er moet een mooi korstje ontstaan).
8. Voeg een beetje feta en basilicum toe om af te werken. Smakelijk!

Recept info: Berry in love





*Elvea, een feest uit Italië*

