

# Bolognese-gnocchi



Genoeg vir: 4

Bereidingstyd: 20 minute

Gaarmaaktyd: 25 minute

- 20 ml olyfolie
- 1 groot ui, fyngekap
- 2 knoffelhuisies, fyngedruk
- 1 groen soetrissie, pitte verwyder en gekap
- 400 g maer beesmaalvleis
- 1 blik gekapte tamaties
- 15 ml tamatiepasta
- 5 ml gemengde Italiaanse kruie
- 1 pak gekoopte aartappel-gnocchi, gaargemaak en gedreineer
- parmesaan en vars basilie, om voor te sit
- slaai, om voor te sit

1 Verhit die olie. Voeg die ui by en soteer vir 'n minuut. Voeg die knoffel en soetrissie by en soteer vir nog 30 sekondes. Voeg die maalvleis by en roerbraai vir vyf minute.

2 Voeg die tamatie, tamatiepasta en kruie by. Prut vir 15- 20 minute.

3 Voeg die gnocchi by en prut vir nog drie minute. Sit voor

met parmesaan en basilie bo-oor gesprinkel en 'n lekker vars slaai.