



Gebakken gnocchi met courgette, tomaat en kip (2 personen)



Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300-350 gr courgette
300-400 gr tomaten
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
Basilicum voor garnering

Overige ingrediënten

400-500 gr verse gnocchi
250 kipfilet
2 el olijfolie
1 tl gedroogde oregano
0,5 tl gedroogde tijm
40-40 gr Parmezaanse kaas

Vorbereiding

Snijd de kip in hapklare stukjes.
Snijd de courgette in halve plakjes of blokjes.
Snijd de tomaten in grove stukken.
Snipper de ui en hak de knoflook.

Bereiding

Bak de kip op middelhoog tot hoog vuur in ongeveer 5-6 minuten goudbruin en gaar. Schep uit de pan en houd apart.

Doe de ongekookte verse gnocchi rechtstreeks in de pan. Bak ze ongeveer 6-8 minuten op middelhoog vuur. Schep regelmatig om, maar niet voortdurend: als ze even blijven liggen, krijgen ze een goudbruin korstje. Schep ze daarna uit de pan.

Doe de ui en courgette in dezelfde pan en bak ongeveer 5 minuten op redelijk hoog vuur. De courgette mag kleur krijgen en hoeft niet helemaal zacht te worden.

Voeg knoflook, oregano en tijm toe en bak ongeveer 30 seconden mee.

Voeg de tomaten toe en bak ze ongeveer 3-4 minuten. Ze mogen zachter worden en wat vocht loslaten, maar moeten nog herkenbare stukken blijven.

Doe kip en gnocchi terug in de pan. Schep alles voorzichtig door elkaar en verwarm nog 2-3 minuten.

Is het geheel erg droog, voeg dan 2-3 eetlepels water toe. Is het juist erg nat door de tomaten, laat het dan zonder deksel nog even op hoog vuur inkoken.

Scheur de basilicum er vlak voor het serveren over.

Verdeel de pasta over twee borden en strooi de Parmezaanse kaas erover.

Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl