



VERSE TOMATENSAUS MET GNOCCHI. (! EEN RECEPT VOOR TOVENAARS !)

- * 1 kg ontvelde tomaten, in stukjes gesneden.
- *75 gr boter
- *1 middelgrote ui, in 2 stukken gesneden (wordt later verwijderd)
- *Zout/peper
- *Evt : bouillon tablet
- *Vers geraspte Parmezaanse kaas
- *500 gr gnocchi (of pasta)

BEREIDEN:

Alles in een pan doen en 45 minuten laten sudderen. Op laag vuur, totdat het vet op de tomaten drijft. Af en toe even roeren .

Verwijder de 2 stukken ui, voordat je de gnocchi en de saus mengt.

Opdienen met de vers geraspte kaas.

(DIT IS EEN ORIGINEEL OUD ITALIAANS RECEPT. Snel, simpel, gezond en ontzettend lekker!)