

DINNERLY



Gnocchi in tomatensaus met feta met spinazie en pecannoten



ca. 30min



2 personen

Kijk jij ook al zo uit naar de zomer? Om het wachten wat draaglijker te maken, heeft onze chef Tamara dit heerlijke recept ontwikkeld. Lekker zachte gnocchi in romige feta-tomatensaus vormen samen met spinazie en knapperige pecannoten een ware smaaksensatie. Je hoeft er alleen nog maar wat Italiaanse muziek en het geluid van de zee op de achtergrond bij te fantaseren...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 sjalotje
- 2 tomaten
- 100g feta ⁷
- 100g babyspinazie
- 25g pecannoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 805kcal, vet 37.1g, koolhydraten 93.3g, eiwit 21.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Snij de **tomaten** in vieren, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in parten.



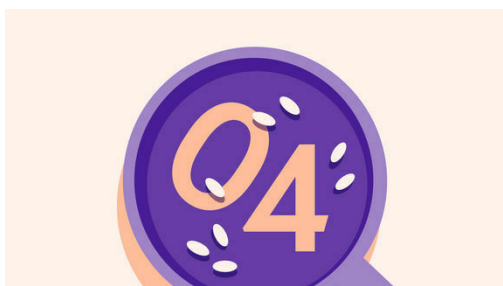
2. Feta bakken

Leg de **feta**, de **tomaat**, de **sjalot** en de knoflook in een kleine ovenschaal en meng met 2el olijfolie. Bak ca. 15min in de oven tot de **feta** zacht wordt.



3. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep **200ml kookwater** uit de pan. Giet de **gnocchi** af en doe ze terug in de pan.



4. Spinazie toevoegen

Snij de **spinazie** grof en schep samen met 1-2el **kookwater** door de **gnocchi**. Hak de **pecannoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pecannoten** ca. 2min. Roer regelmatig.



5. Afmaken en serveren

Meng de **feta** en de **ovengroenten** door de **gnocchi**. Voeg **75ml kookwater** toe en blijf roeren tot er een romige **sous** ontstaat. Voeg meer **kookwater** toe als je de **sous** dunner wil hebben. Verdeel de **gnocchi** over borden en bestrooi met de **pecannoten**.



6. Groene verkoeling

Als lekker verkoelend contrast met deze verwarmende gnocchi kun je er een frisse salade bij serveren. Veldsla of rucola gepaard met een lichte yoghurt dressing past bijvoorbeeld perfect.