



## Geroosterde gnocchi met feta

met citroenpesto en amandelen



30-40min



2 personen

Vandaag maak je het jezelf lekker makkelijk door het grootste gedeelte aan de maaltijd lekker in de oven te gooien. Je mengt je gnocchi met courgette, paprika en een scheutje olijfolie. Terwijl de gnocchi knapperig in de oven bakt, maak je een salsa van geroosterde amandelen, verkruidde feta en verse kruiden. Even husselen en je hebt een bord bomvol smaak.

### Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 gele paprika
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 50g amandelen <sup>15</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 20g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 100g feta <sup>7</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 45ml olijfolie

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- keukenrasp

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 955kcal, vet 50.2g, koolhydraten 98.3g, eiwit 29.6g



#### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



#### 2. Gnocchi roosteren

Verdeel de **gnocchi**, **paprika**, en **courgette** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



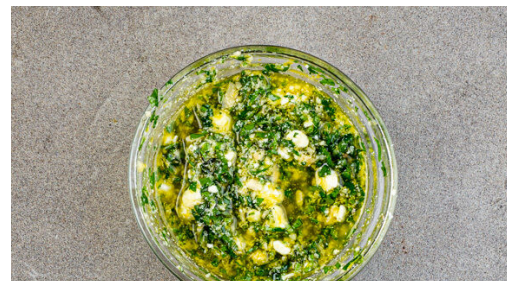
#### 3. Amandelen roosteren

Rooster de **amandelen** 1-2min in een kleine droge koekenpan, tot ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en laat afkoelen.



#### 4. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn, of druk door een knoflookpers. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Verkruiemel ca. **1/3e van de feta**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** en de **muntblaadjes** fijn.



#### 5. Pesto maken

Hak **2/3e van de amandelen** grof en de **rest** fijn. Meng de **fijngehakte amandelen** met de **knoflook**, **1-2tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, de **gehakte kruiden**, de **verkruiemelde feta** en 2el olijfolie. Meng goed en breng op smaak met zout en peper.



#### 6. Gnocchi afmaken

Schep de **geroosterde groenten en gnocchi** om met de **amandelpesto**. Verkruiemel de **rest van de feta** erover en rooster het geheel nog 5-7min in de oven. Bestrooi met de **rest van de amandelen** en serveer.