



Eenpansgnocchi met courgette

met tomaten en basilicum



ca. 20min



2 personen

Vandaag hebben we een snel en makkelijk eenpansgerecht voor je: krokant gebakken gnocchi geserveerd met geraspte courgette en een romige saus met verfrissende citroen, cherrytomaatjes en basilicum. Weinig moeite, veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 33.5g, koolhydraten 100.0g, eiwit 24.4g



1. Groenten voorbereiden

Rasp de **courgette** grof en doe de **rasp** gemengd met 1tl zout in een zeef. Zet ca. 5min opzij. Halveer de **cherrytomaten**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd in dunne reepjes.



4. Citroen voorbereiden

Rasp ca. de **helft van de citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Pers een **citroenhelft** uit, snijd de **andere helft** in partjes.



2. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gnocchi** 2-3min.



5. Saus maken

Breng de **gnocchi** en **groenten** goed op smaak met peper en zout. Voeg dan de **citroenrasp** en de **crème fraîche** toe, roer door en laat 1-2min op middellaag vuur zachtjes pruttelen. Voeg indien nodig een scheutje water toe.



3. Courgette meebakken

Druk zo veel mogelijk vocht uit de **courgetterasp** en voeg de **rasp** met de **ui** en **knoflook** aan de **gnochipan** toe. Bak 3-4min mee.



6. Gnocchi afmaken

Voeg **3/4e van de cherrytomaten** en de **basilicumreepjes** toe en breng de **sous** op smaak met het **citroensap**. Rasp de **kaas** fijn. Bestrooi de **gnocchi** met de **kaas**. Serveer de **gnocchi** met de **rest van de cherrytomaten** en de **basilicum** en geef de **citroenpartjes** erbij.