



Snelle gnocchi met grove pesto

babyspinazie en basilicum



ca. 20min



2 personen

Dit recept is wat ons betreft een echte timesaver. Normaal gesproken worden de gnocchi- balletjes kort in water gekookt, maar met onze beproefde techniek leer je dat dit niet per se nodig is. Je bakt de gnocchi gewoon knapperig in de pan en maakt het af met een pesto van grof gehakte zongedroogde tomaten, basilicum, pijnboompitten en Italiaanse harde kaas. Easy does it!

Wat je van ons krijgt

- 12
- 1
- 3,7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

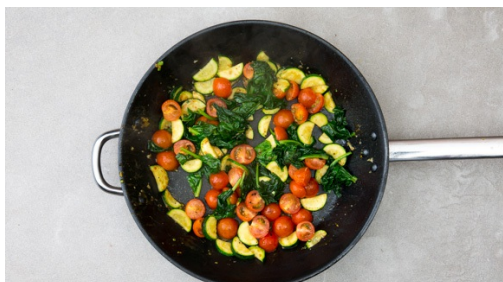
Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 34.3g, koolhydraten 89.3g, eiwit 27.0g



1. Pijnboompitten hakken

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden, dus roer af en toe door. Schep de **pijnboompitten** uit de pan en laat ze iets afkoelen. Hak **2/3e van de pijnboompitten** grof en zet de **rest van de pitten** apart voor stap 6.



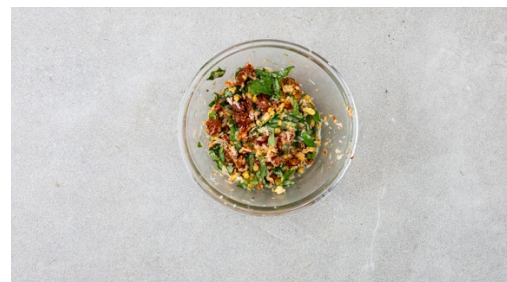
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de pijnboompittenpan op middelhoog vuur. Voeg de **courgette**, **knoflook** en **basilicumsteeltjes** toe en bak in 4-5min goudbruin. Halveer de **cherrytomaten**. Voeg handje voor handje de **babyspinazie** aan de pan toe en roerbak totdat de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **cherrytomaten** erbij en bak ze 1min mee. Breng op smaak met zout en peper.



2. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een 2e grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur iets lager als de **gnocchi** te bruin worden. Bestrooi met zout en peper en houd de **gnocchi** warm. Was intussen de **babyspinazie** grondig in een zeef en laat uitlekken.



5. Grove pesto maken

Hak intussen de **gedroogde tomaten** semi-grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **gehakte pijnboompitten**, **gedroogde tomaten**, **helft van de gehakte basilicumblaadjes** en de **helft van de geraspte kaas** met 1-2el olijfolie en een snuf peper en evt. zout in een kommetje.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Voeg tot slot de **gebakken groenten** en **grove pesto** aan de pan met **gnocchi** toe, roer door en warm evt. in 1min op. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de gehakte basilicum**, **geraspte kaas** en de apartgehouden **pijnboompitten**.