



Gnocchi met courgette-tomatensaus

met knapperige rozemarijn-amandeltopping



ca. 25min



2 personen

Let op, warm en hartig! Vandaag hebben we heerlijke gnocchi voor je, in een nog lekkerdere saus van courgette en cherrytomaten, gekruid met gerookte paprika. Met een krokante topping van amandelschaafsel, gebakken met rozemarijn en edelgistvlokken. Als dat geen reden is voor blijе gezichten aan tafel dan weten wij het ook niet meer.

Wat je van ons krijgt

- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 1 courgette
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse rozemarijn
- 25g amandelschaafsel¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

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

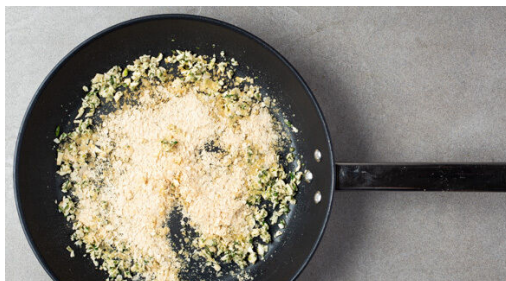
Voedingswaarde per portie

calorieën 660kcal, vet 19.4g, koolhydraten 96.3g, eiwit 22.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**. Rasp de **courgette** grof. Pel de **ui** en snijd in dunne ringen. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Topping maken

Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en hak ze fijn. Hak het **amandelschaafsel** fijn. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en rooster de **rozemarijn** en de **amandel** met een snuf zout tot ze geurig zijn. Roer de **helft van de edelgistsvlokken** erdoor en neem de pan van het vuur.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui**, de **knoflook**, de **courgette** en de **cherrytomaten** met een snuf zout toe en bak 1-2min.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 4-5min, tot ze boven komen drijven. Giet af in een vergiet, en vang bij het afgieten ca. **1 kopje kookwater** op.



3. Groenten garen

Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe, leg een deksel op de pan en kook de **groenten** in 5-7min zacht.



6. Saus pureren

Doe de **groenten** met **1tl paprikapoeder**, de **rest van de edelgistsvlokken** en de **helft van de tomatenpuree** in een hoge (maat)beker en pureer fijn met een staafmixer. Verdun de **sous** evt. met een beetje **kookwater** en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **gnocchi** met de **sous** en bestrooi met de **topping**.