



Supersnel: gnocchi met spinazie

met gedroogde tomaat en pijnboompitten



binnen 20min



2 personen

Dit recept is wat ons betreft een echte timesaver. Normaal gesproken kook je de gnocchi kort in water, maar met deze techniek leer je dat dit niet per se nodig is. Je bakt de gnocchi gewoon knapperig in de pan en maakt het bordje af met een pesto van gehakte gedroogde tomaatjes, basilicum, pijnboompitten en lekkere hartige kaas.

Wat je van ons krijgt

- 20g pijnboompitten
- 500g gnocchi ¹
- 20g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 150g babypinazie
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp

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.

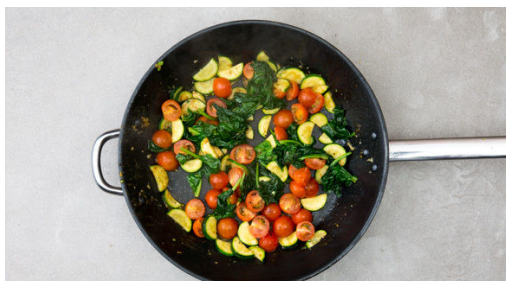
Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 34.5g, koolhydraten 92.7g, eiwit 22.8g



1. Pijnboompitten hakken

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep de **pijnboompitten** uit de pan en laat ze iets afkoelen. Hak $\frac{2}{3}$ van de **pijnboompitten** grof en bewaar de **rest** voor stap 6.



4. Groenten meebakken

Snijd **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette**, **basilicumsteeltjes** en **knoflook** 4-5min. Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **spinazie** toe aan de pan, roerbak totdat de **blaadjes** geslonken zijn en bak dan de **cherrytomaten** 1min mee. Breng op smaak met zout en peper.



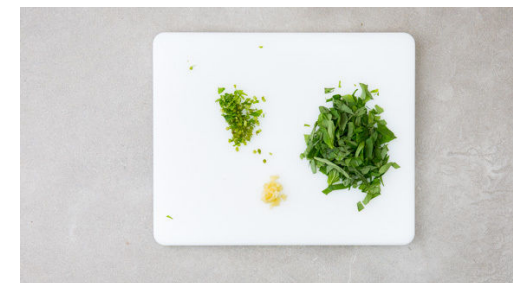
2. Gnocchi bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Kruid met zout en peper.



5. Grove pesto maken

Hak de **gedroogde tomaten** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de kaas** met de **gedroogde tomaten**, de **gehakte pijnboompitten**, de **helft van de basilicumblaadjes** en 1el olijfolie tot een **pesto**. Proef en breng op smaak met zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **basilicumblaadjes** grof en hak de **steeltjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** grof.



6. Gnocchi afmaken

Voeg de gebakken **groenten** en de **pesto** toe aan de pan met **gnocchi**, meng goed en verwarm ca. 1min. Bestrooi de **gnocchi** met de **rest van de basilicum**, de **rest van de kaas** en de **pijnboompitten** en serveer.