

DINNERLY



Gnocchi in tomatensaus met feta met spinazie en pecannoten



ca. 30min



2 personen

Met dit gerecht vieren we een zomergevoel – welk seizoen het ook is. Lekker zachte gnocchi in romige feta-tomatensaus vormen samen met spinazie en knapperige pecannoten een ware smaaksensatie. Je hoeft er alleen nog maar wat Italiaanse muziek en het geluid van de zee op de achtergrond bij te fantaseren...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 sjalotje
- 2 tomaten
- 100g feta ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 25g pecannoten ¹⁵
- 200g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet

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 835kcal, vet 38.0g, koolhydraten 94.8g, eiwit 27.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel 2 tenen knoflook en hak ze grof. Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Snij de **tomaten** in smalle partjes en verwijder de harde kern.



2. Feta en groente bakken

Breek de **feta** in 4-6 stukken. Leg de **feta**, de **tomaat**, de **sjalot** en de knoflook in een kleine ovenschaal en meng met 2el olijfolie. Bak ca. 15min in de oven tot de **feta** zacht wordt. Haal uit de oven en meng de **kruidenmix** en wat (versgemalen) peper erdoor.



3. Pecannoten roosteren

Hak de **pecannoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pecannoten** ca. 2min. Roer regelmatig. Haal ze dan uit de pan en laat afkoelen.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **gnocchi** af in een vergiet en doe ze terug in de pan. Snij de **spinazie** grof en schep samen met 1-2el **kookwater** door de **gnocchi**.



5. Afmaken en serveren

Meng de **feta** en de **ovengroente** door de **gnocchi**. Voeg 1-2el **kookwater** toe en blijf roeren tot er een romige **sous** ontstaat. Voeg meer **kookwater** toe als je de **sous** dunner wil hebben. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** over borden en bestrooi met de **pecannoten**.



6. Groene verkoeling

Als lekker verkoelend contrast met deze verwarmende gnocchi kun je er een frisse salade bij serveren. Veldsla of rucola met een lichte yoghurt dressing past bijvoorbeeld perfect.