



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 blijge gezichten aan tafel dan weten wij het ook niet meer.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 courgette
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse rozemarijn
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blikje biologische 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.

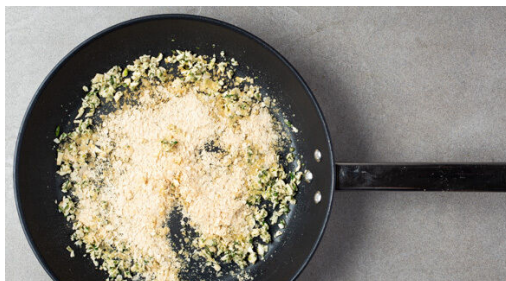
Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 19.1g, koolhydraten 104.3g, eiwit 23.2g



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 1-2min, tot ze geurig zijn. Roer de **helft van de edelgistvlokken** erdoor en neem de pan van het vuur.



2. Groente 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. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **gnocchi** af in een vergiet en laat uitlekken.



3. Groente garen

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



6. Saus pureren

Doe de **groente** met **1tl paprikapoeder**, de **rest van de edelgistvlokken** 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 peper en zout. Serveer de **gnocchi** met de **sous** en bestrooi met de **topping**.