



Gnocchi in basilicum-spinaziepesto

met pittige paprika en pistachenoten



ca. 25min



2 personen

Als het snel, makkelijk en vullend moet zijn, is gnocchi je redder in nood. Vandaag maak je er deze prachtig groene pesto van basilicum en spinazie bij. De edelgistvlokken zorgen voor de hartigheid en de pittige topping van gebakken paprika en pistachenoten met chilivlokken maakt het af. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 paprika
- 1 tomaat
- 20g verse basilicum
- 1 onbehandelde citroen
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 100g babyspinazie
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- citruspers
- 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.

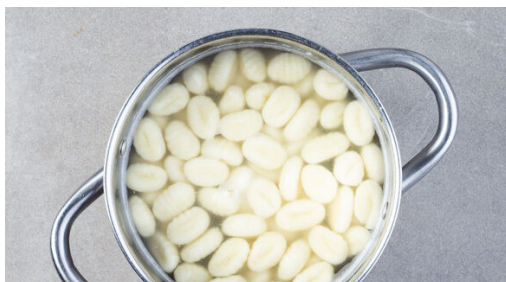
Voedingswaarde per portie

calorieën 762kcal, vet 31.8g, koolhydraten 98.3g, eiwit 21.9g



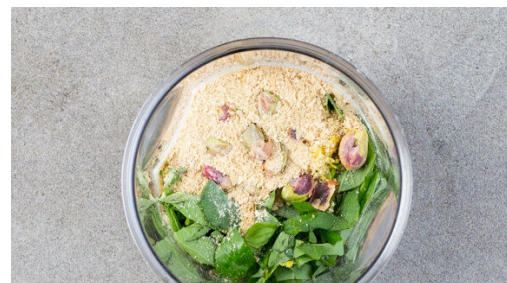
1. Paprika bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in reepjes, snijd de reepjes doormidden. Snijd de **tomaat** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **groente** met een flinke snuf zout 7-9min, tot de **paprikareepjes** zacht zijn.



4. Gnocchi koken

Doe de **gnocchi** in het kokende water en kook ze 2-3min, tot ze gaar zijn en aan de oppervlakte drijven.



2. Pesto voorbereiden

Snijd de **basilicum incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Doe de **basilicum** met de **citroenrasp**, de **helft van de pistachenoten** en de **edelgistsvlokken** in een hoge (maat)beker.



5. Gnocchi mengen

Giet de **gnocchi** af in een vergiet, doe terug in de pan en meng met de **pesto**. Hak de **rest van de pistachenoten** grof.



3. Pesto pureeren

Voeg **1tl citroensap**, 2el olijfolie, 2el water, ½tl zout en een snuf peper toe aan de beker en pureer tot een gladde **pesto**. Voeg beetje bij beetje de **spinazie** toe en pureer mee. Proef en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



6. Paprika afmaken

Breng de **paprika** op smaak met de **rest van het citroensap** en **chilivlokken naar wens**. **Let op**, de **chilivlokken** zijn erg pittig! Verdeel de **gnocchi** met de **paprikareepjes** over borden en bestrooi met de **gehakte pistachenoten**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.