



Eenpansgnocchi met courgette

en tomaten plus geurige basilicum



ca. 20min



2 personen

Dit rappe eenpansgerecht is de perfecte oplossing voor iedereen die na een lange dag werken geen zin meer heeft in gedoe in de keuken. De knapperig gebakken gnocchi staat namelijk in een mum van tijd op tafel. En dit eenpansgerecht is dankzij de combinatie van courgette, een romige citroensaus en basilicum niet alleen heel erg veelzijdig, maar ook heel lekker. Een perfect voorbeeld van weinig moeite, veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 citroen
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- keukenrasp
- zeef
- grote koekenpan

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 847.0kcal, vet 37.8g, eiwit 27.4g, koolhydraten 95.5g



1. Groenten snijden

Rasp de **courgettes** grof en doe de **rasp** gemengd met 1tl zout in een zeef. Zet ca. 5min opzij. Halveer de **cherrytomaten**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd **2/3e** in reepjes en bewaar de **rest** voor stap 6. Doe de steeltjes weg.



4. Citroen snijden

Rasp de **citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Pers een **citroenhelft** uit. Bewaar de **andere helft** tot stap 6.



2. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **gnocchi** 2-3min.



5. Saus maken

Breng de **gnocchi** en **groenten** goed op smaak met peper en zout. Voeg dan **1tl citroenrasp** en de **crème fraîche** toe, roer door en laat 1-2min op middellaag vuur zachtjes pruttelen. Voeg indien nodig een scheutje water toe.



3. Courgette toevoegen

Druk zo veel mogelijk vocht uit de **courgetterasp** en voeg de **rasp** met de **ui** en **knoflook** aan de pan toe. Bak 3-4min op middelhoog vuur mee.



6. Gnocchi afmaken

Voeg op het eind de **cherrytomaten**, **basilicumreepjes** en **1-2el citroensap** aan de pan toe en schep om. Snijd de **andere citroenhelft** in partjes. Rasp de **kaas** fijn boven de pan en serveer de **gnocchi** gegarneerd met de **basilicumblaadjes**. Geef de **citroenpartjes** erbij.