



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 gerace 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 met een romige citroensaus niet alleen heel veelzijdig, maar ook hartstikke lekker. Een perfect voorbeeld van weinig moeite, veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 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 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 788.0kcal, vet 33.8g, eiwit 25.1g, koolhydraten 92.9g



1. Groenten snijden

Rasp de **courgette** grof en doe de **rasp** gemengd met 1/2tl 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** en snijd **2/3e** in reepjes. Bewaar de **rest** voor stap 6.



4. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes.



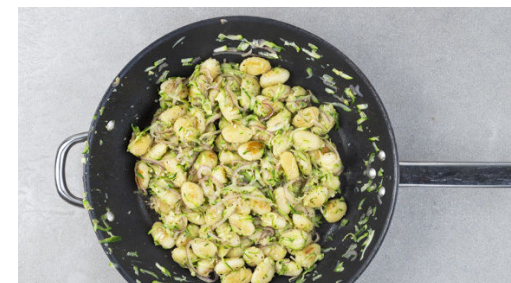
2. Gnocchi bakken

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** 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. Rasp de **kaas** er fijn boven en schep om. Serveer de **gnocchi** gegarneerd met de **basilicumblaadjes**. Geef de **citroenpartjes** erbij.