



Snelle gnocchi met grove pesto

en babyspinazie plus basilicum



ca. 20min



2 personen

Dit recept is wat ons betreft een echte timesaver. Normaal gesproken kook je de gnocchi kort in water, maar met onze beproefde techniek leer je dat dit niet per se nodig is. Je bakt de gnocchi gewoon knapperig in de pan en maakt het bordje af met een pesto van grof gehakte gedroogde tomaatjes, basilicum, pijnboompitten en Italiaanse kaas. Easy does it!

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes pijnboompitten
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1 courgette
- 1x cherrytomaten
- 1x babypinazie
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- fijne keukenrasp

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.

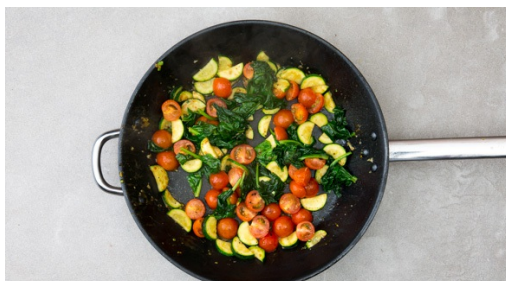
Voedingswaarde per portie

calorieën 698kcal, vet 26.9g, koolhydraten 94.3g, eiwit 22.3g



1. Pijnboompitten hakken

Rooster de **pijnboompitten** 2-3min in een grote droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Schep de **pitten** uit de pan en laat ze iets afkoelen. Hak **2/3e van de pijnboompitten** grof en bewaar de **rest** voor stap 6.



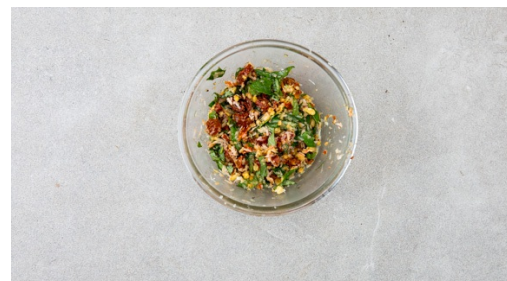
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de pijnboompittenpan op middelhoog vuur. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Bak de **courgette**, **knoflook** en **basilicumsteeltjes** 4-5min. Halveer de **cherrytomaten** en bak ze 1min mee. Voeg dan de **spinazie** aan de pan toe en roerbak totdat de blaadjes zijn geslonken. Breng de **groenten** op smaak met zout en peper.



2. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een 2e grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur iets lager als de **gnocchi** te bruin worden. Bestrooi met zout en peper en houd de **gnocchi** warm.



5. Grove pesto maken

Hak de **gedroogde tomaten** grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **gehakte pijnboompitten**, de **gedroogde tomaten**, de **helft van de basilicumblaadjes** en de **helft van de kaas** met 1-2el olijfolie en een snuf peper en evt. zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **basilicumblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Voeg de **groenten** en **pesto** aan de pan met **gnocchi** toe en schep om. Warm evt. in 1min op. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de basilicum**, **kaas** en de **pijnboompitten**.