

DINNERLY



Pikante gnocchi en gebakken aubergine met harissa en feta



30-40min



2 personen

Trek de atlas uit de kast, want we gaan op rondreis voor dit gerecht. In Italië halen we gnocchi, in Griekenland pakken we wat feta en dan door naar Tunesië voor kruidige harissapasta. De aubergine en munt voegen nog een Midden-Oosters accent toe. Heel verschillend, maar het past zo goed bij elkaar! Zo zien we maar weer: diverser is beter.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 aubergines
- 1 citroen
- 1x feta ⁷
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje harissa
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2-3el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- keukenrasp
- zeef of vergiet

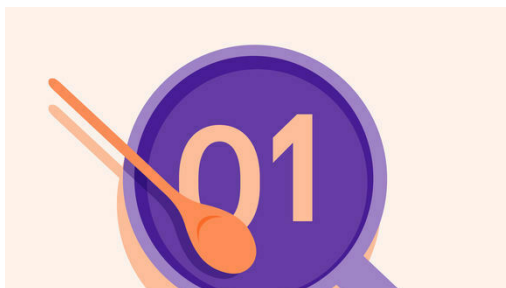
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

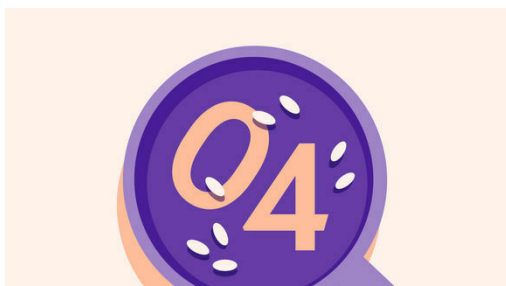
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 736kcal, vet 27.2g, koolhydraten 101.7g, eiwit 24.4g



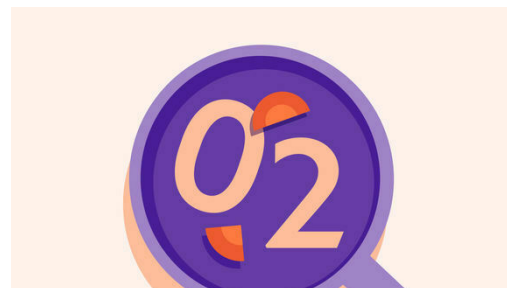
1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Pel 1 teen knoflook en snij doormidden. Snij de **aubergines** in de lengte doormidden en wrijf in met de knoflook. Snij ruitjes in de **aubergines** (zie foto) en wrijf elk stuk aan alle kanten in met 1tl olijfolie. Bak de **aubergines** 25-30min in een ovenschaal tot ze gaar en zacht zijn. Na 15min keren. Bestrooi na het bakken met een snuf zout.



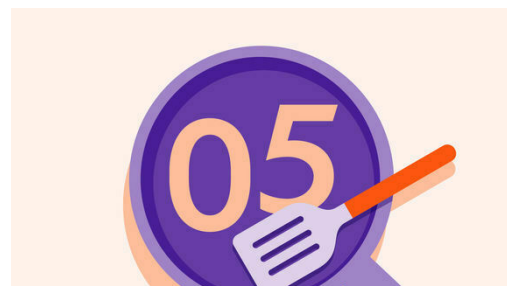
4. Harissaboter maken

Laat in de kookpan op laag vuur 2-3el boter smelten. Fruit 2-3el **harissa** en de knoflook 2-3min. Roer de **gnocchi** door de **harissaboter** en voeg evt. eetlepels kookwater toe als het mengsel te dik wordt. Haal de pan van het vuur en zet afdekt opzij.



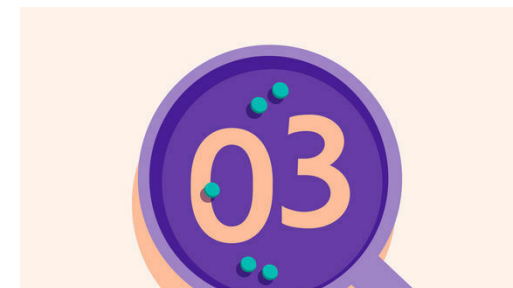
2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **citroenschil** en snij de **citroen** in parten. Verkruimel de **feta** met je vingers of een vork, meng met 1-2tl **citroenrasp** en een snuf peper en zet opzij. Snij de knoflookhelften fijn.



5. Afmaken en serveren

Pluk de **muntblaadjes** van de steeltjes en snij deze en de **peterselie mét steeltjes** heel fijn. Verdeel de **gnocchi** en **aubergines** over de borden en bedruppel evt. met wat **harissaboter** uit de pan. Garneer met de **kruiden** en **citroenrasp** en serveer met de **rest van de harissa** en de **citroenparten**.



3. Gnocchi koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **gnocchi** aan de kook met een snuf zout. Kook de **gnocchi** 3-4min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **gnocchi** uitlekken in een zeef of vergiet.



6. Strooien met crunch

Zo veel lekkere zachte texturen in dit gerecht! Als je toch nog wat crunch wil toevoegen kun je een handje walnoten of pijnboompitten roosteren in een **droge** pan en over de borden strooien.