



Gnocchi in basilicum-spinaziepesto

met paprika en pistachenoten



ca. 25min



2 personen

Als het snel, makkelijk en vullend moet, 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 topping van gebakken paprika en pistachenoten maakt het af. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 rode paprika
- 20g verse basilicum
- 1 citroen
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 200g spinazie
- 1 zakje cayennepeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- 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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

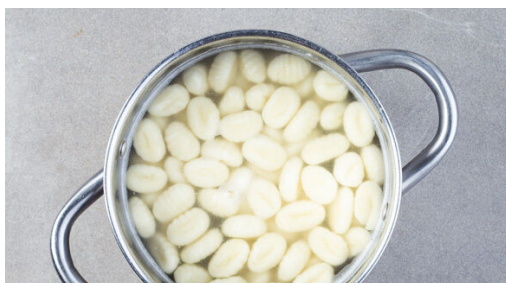
Voedingswaarde per portie

calorieën 788kcal, vet 34.5g, koolhydraten 97.3g, eiwit 22.9g



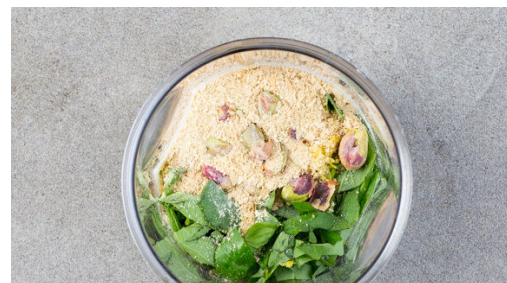
1. Paprika bakken

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **gnocchi**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes, snijd de reepjes doormidden. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** met 1-2 snufjes zout 7-9min, tot de reepjes zacht zijn.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min gaar en tot ze boven komen drijven.



2. Pesto voorbereiden

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



5. Gnocchi afmaken

Giet de **gnocchi** af en meng ze in de gebruikte kookpan met de **pesto**. Hak de **rest van de pistachenoten** grof.



3. Pesto pureeren

Voeg 4el olijfolie, 2el water, **1tl citroensap**, 1/2tl zout en een flinke snuf peper aan de beker toe en pureer alles glad. Voeg dan handje voor handje de **spinazie** toe en pureer elke keer tot de **pesto** glad is. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Paprika afmaken

Breng de **paprika** op smaak met de **rest van het citroensap** en **cayennepeper** naar wens. Serveer de **gnocchi** met de **paprika** er op en bestrooi met de **pistache**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.