



Gnocchipannetje met aubergine en gehakt

met pesto van basilicum en feta



ca. 25min



2 personen

Krijg je van deze foto van goudbruine gnocchi met rundergehakt, aubergine, romige pesto en feta ook zo'n honger? Dan hoef je gelukkig niet lang te wachten, want dit gerecht is in een handomdraai klaar. Het gehakt, de groenten en de gnocchi bak je in een pan, tegelijkertijd pureer je de feta, knoflook, basilicum en citroen tot een romige en frisse pesto en voor je het weet is het tijd om te eten. Aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x rundergehakt
- 1 zakje tajinekruiden
- 500g gnocchi ¹
- 100g feta ⁷
- 10g verse basilicum
- 1 zakje za'atar ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- staafmixer met beker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1032kcal, vet 53.5g, koolhydraten 94.0g, eiwit 46.8g



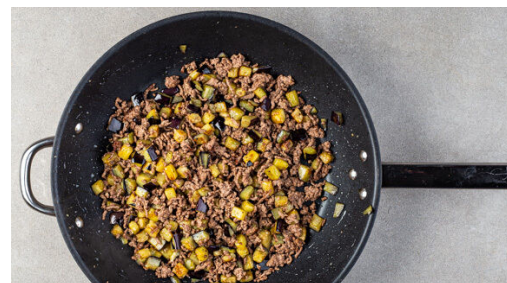
1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **aubergine** in blokjes. Snijd de **tomaat** in stukken en pel de **knoflook**. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



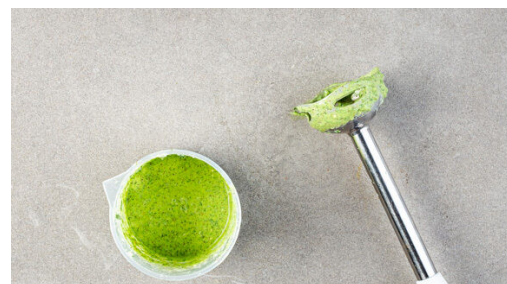
4. Gnocchi bakken

Verhit een 2e grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** 6-8min. Roer regelmatig door. Proef en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** en de **aubergine** met een flinke snuf peper en zout 3-4min. Roer regelmatig.



5. Pesto pureren

Doe de **helft van de feta** in een hoge (maat)beker met de **knoflook**, de **basilicum incl. steeltjes** en **1-2el citroensap**. Pureer tot een romige **pesto**. Meng met de **za'atar**, 2el olijfolie en 1el water en breng de **pesto** verder op smaak met zout en peper.



3. Saus maken

Voeg de **tomaat**, de **tajinekruiden** en 3el water toe en laat 14-16min op middelhoog sudderen, tot de **groenten** gaar zijn. Voeg meer water toe als de **saus** te dik wordt.



6. Afmaken & serveren

Verkruimel de **rest van de feta**. Meng de **gnocchi** met de **gehaktsaus** en verdeel over de borden. Druppel de **pesto** eroverheen en garneer met de **feta** en **citroenpartjes**.