

DINNERLY



Gehaktpannetje met gnocchi met frisse rucola en cherrytomaten



ca. 20min



2 personen

Als iedereen 's avonds uitgehongerd is, moet het avondeten snel op tafel staan. Dit gehaktpannetje met gnocchi en tomaten is in dat geval perfect, want hij staat niet alleen in ongeveer 20 minuten op tafel, maar hij valt ook zeker bij alle gezinsleden in de smaak. Knapperig gebakken gnocchi, pittig gehakt met tomaten, knapperige rucola en wat kaas... heerlijk toch?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g varkensgehakt
- 250g cherrytomaten
- 2 zakjes Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 50g rucola
- 1 blokje harde kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 994kcal, vet 54.5g, koolhydraten 91.2g, eiwit 34.0g



1. Gehakt bakken

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Voeg het **gehakt** met een snuf peper en zout toe en bak ca. 2min, tot het bruin begint te worden.



2. Tomaten bakken

Voeg de knoflook toe en bak ca. 30sec mee. Voeg de **tomaten** toe, zet het vuur wat lager en bak het geheel nog ca. 1min.



3. Gehaktpannetje koken

Voeg de **kruidenmix**, 50ml water, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout toe. Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur 10-12min zachtjes koken. Roer regelmatig en druk de **tomaten** zachtjes plat. Breng op smaak met peper en zout.



4. Gnocchi bakken

Verhit een tweede grote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **gnocchi** 8-10min, tot ze goudbruin zijn.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout en meng 'm door de **rucola**. Rasp de **kaas** fijn. Verdeel het **gehaktpannetje** over de **gnocchi**, garneer met de **rucola** en strooi de **kaas** erover.



6. Grote tomaatjes?

Zijn de cherrytomaten wat aan de grote kant? Dan kun je ze natuurlijk een of twee keer doormidden snijden voordat je ze bakt.