



Gnocchi met spek en sperziebonen

en rode pesto met tomaten en olijven



ca. 20min



2 personen

Dit is een lekker makkelijke, doordeweekse maaltijd die ook nog eens uitstekend smaakt. Dankzij de kant-en-klare pestosaus en de voorgesneden bonen hoef je zelf nog maar weinig te doen. Even gnocchi koken, spek uitbakken en prei snijden en je kunt al bijna aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 2 tomaten
- 1 prei
- 1x spekreepjes
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kuipje rode pesto met olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- 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 778kcal, vet 29.1g, koolhydraten 98.6g, eiwit 28.7g



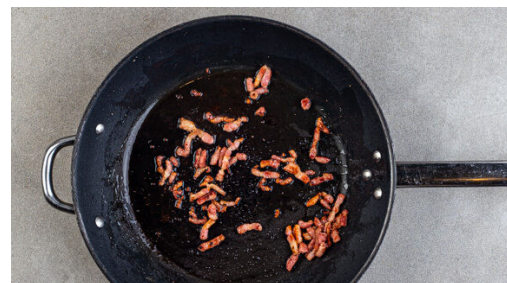
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **tomaten** in blokjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



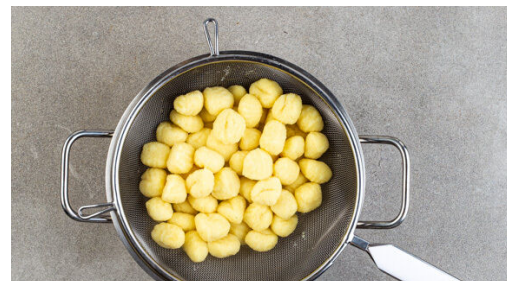
4. Topping voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes**, scheur ze grof en leg opzij. Hak de **steeltjes** fijn en voeg ze toe aan de koekenpan. Rasp de **kaas** fijn.



2. Spekjes uitbakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spekjes** ca. 2min.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min, of tot ze boven komen drijven. Giet af en laat uitlekken.



3. Groenten toevoegen

Voeg de **tomaat, prei, sperziebonen** en ½tl zout toe. Draai het vuur iets lager, doe een deksel op de pan en laat het geheel 9-10min garen. Neem de pan van het vuur.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **pesto** en de **gnocchi** toe aan de koekenpan en meng alles goed. Verdeel over de borden en bestrooi met de **kaas, basilicum** en wat (versgemalen) peper.