

DINNERLY



Gnocchi in tomaten-walnoten-pesto met spekjes, spinazie en Parmezaan



ca. 30min



2 personen

Pesto hoeft niet groen te zijn en hoeft ook niet uit de supermarkt te komen. Vandaag maken we 'm helemaal rood en helemaal zelf, met gedroogde tomaten, walnoten, paprika en harde kaas. Daar kan de gnocchi zich lekker in verbergen. We serveren er ook nog spinazie en spekjes bij – dit gaat een goede avond worden, mensen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 pakje spekblokjes
- 500g gnocchi ¹
- 40g gedroogde tomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 50g walnoten ³
- 200g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1-2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

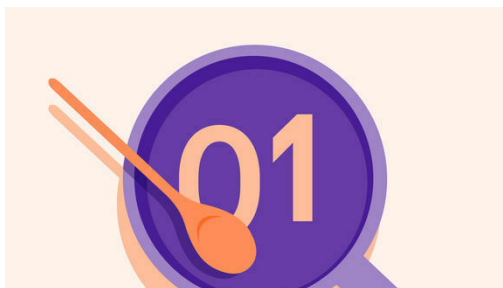
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

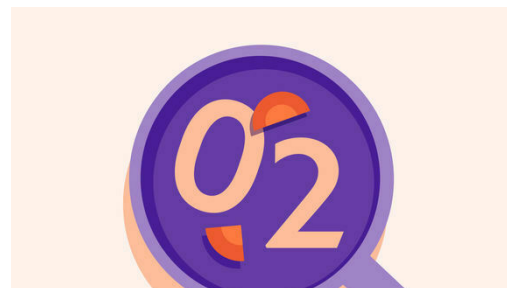
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1098kcal, vet 67.6g, koolhydraten 90.8g, eiwit 31.6g



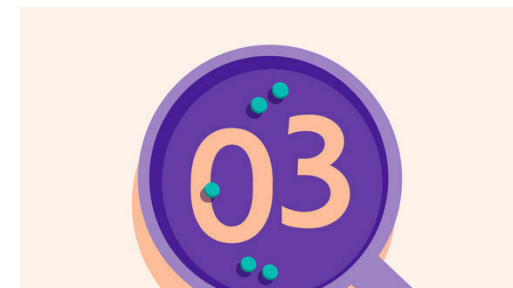
1. Paprika en spekjes bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Leg de **paprika** op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 1el olijfolie. Leg de **spekjes** ernaast. Bak het geheel 7-8min, tot de **paprika** donker en de **spekjes** knapperig worden. Zet de oven uit.



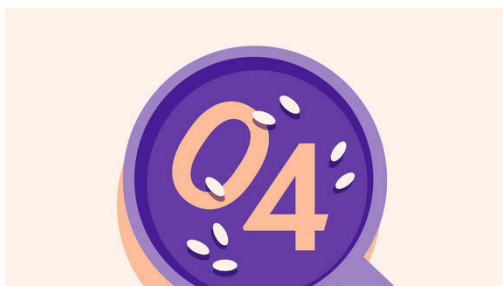
2. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schep de **paprika** op een bord en laat afkoelen. Houd de **spekjes** warm in de oven. Laat als het kan de ovendeur een beetje open staan. Pel 1-2 tenen knoflook en snij grof. Snij de **gedroogde tomaten** in reepjes. Rasp de **kaas**.



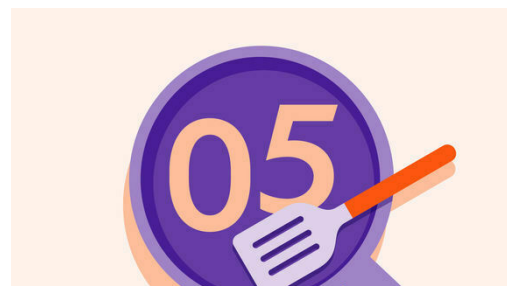
3. Gnocchi koken

Hak de **walnoten** grof. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 1-2min goudbruin. Schep uit de pan en zet opzij. Snij de **geroosterde paprika** grof. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **gnocchi** dan uitlekken in een vergiet.



4. Pesto maken

Doe de **tomaten**, de **helft van de paprika**, de **walnoten**, de **helft van de kaas**, de knoflook, 3el olijfolie en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een **pesto**. Voeg evt. 1-2 eetlepels water als de **pesto** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **gnocchi** met de **pesto**. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepels **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Schep de **spinazie** door de **gnocchi met saus**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** over borden, garneer met de **spekjes**, de **rest van de paprika** en de **kaas**.



6. Rood vs. groen!

De kleur rood is echt de kampioen van dit gerecht. Om toch een beetje tegengas te geven kun je verse basilicum aan de pesto toevoegen. Kijk of je nog wat in de koelkast hebt liggen en gooi er voor het pureren een handvol blaadjes bij.