

DINNERLY



Gnocchi en spekjes in tomaten-walnoten-pesto

met 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 zongedroogde 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 rode paprika
- 1x spekjes
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje zongedroogde tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1x babypinazie

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), eieren (3), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 788kcal, vet 35.4g, koolhydraten 89.5g, eiwit 27.1g



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 kern. Leg de **paprika** op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 1-2el olijfolie. Leg de **spekjes** ernaast. Bak het geheel 7-8min tot de **paprika** donker en de **spekjes** knapperig worden. Zet dan de oven uit.



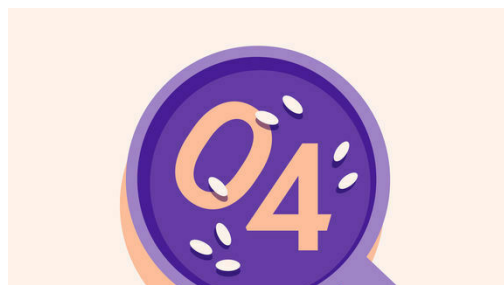
2. Ingrediënten voorbereiden

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



3. Gnocchi koken

Hak de **walnoten** grof. Rooster ze in een kleine koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Laat ze op een bord afkoelen. Snij de **geroosterde paprika** grof. Kook de **gnocchi** 3-4min tot ze naar boven komen drijven. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet dan de **gnocchi** af in een vergiet en laat uitlekken.



4. Pesto maken

Pureer met de staafmixer de **tomaten**, de **helft van de paprika**, de **helft van de walnoten**, de **helft van de kaas**, de knoflook, 2el olijfolie en een flinke snuf zout tot een gladde **pesto**. Voeg evt. 1-2el water toe als de **pesto** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **gnocchi** met 4-6el **pesto**. Voeg evt. meer **pesto** en wat **kookwater** toe om de smaak en consistentie aan te passen. Roer de **spinazie** door het geheel en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** over de borden en garneer met de **bacon** en de rest van de **walnoten**, **paprika** en **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.