



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
- 15g 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 1049kcal, vet 53.7g, koolhydraten 98.0g, eiwit 47.5g



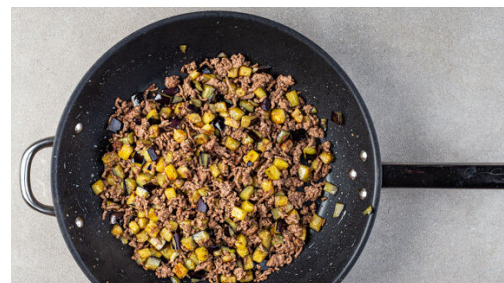
1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Snijd de **tomaten** in stukken van 2-3cm en pel de **knoflook**. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



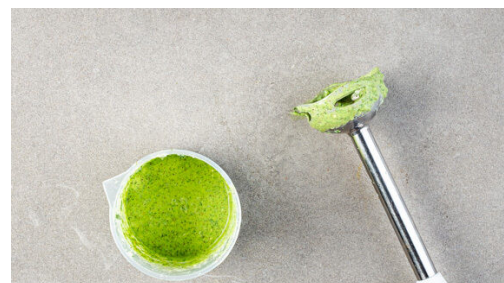
4. Gnocchi bakken

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



2. Gehakt rullen

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



5. Pesto maken

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een romige **pesto** van de **helft van de feta**, de **knoflook**, de **basilicum mét steeltjes** en **1-2el citroensap**. Roer de **za'atarkruiden**, 2el olijfolie en 1el water erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Saus garen

Voeg de **tomaten**, 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 en serveren

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