



Gnocchi met basilicum-spinaziepesto

met pittige paprika en pistachenoten



ca. 25min



2 personen

Als het snel, makkelijk en vullend moet, is gnocchi je redder in nood. Vandaag maak je er deze prachtig groene pesto van basilicum en spinazie bij. De edelgistvlokken zorgen voor de hartigheid en de topping van gebakken paprika met chilivlokken en pistachenoten maakt het af. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 rode paprika
- 20g verse basilicum
- 1 citroen
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 100g babyspinazie
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

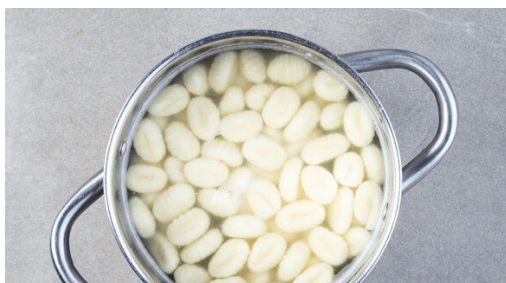
Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 31.7g, koolhydraten 96.4g, eiwit 21.5g



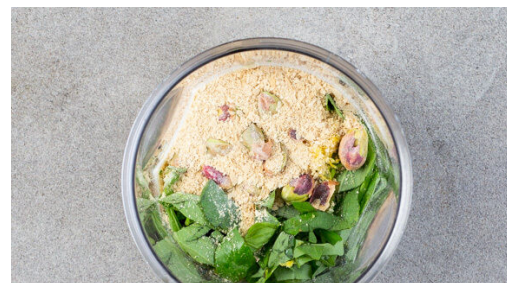
1. Paprika bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes, snijd de reepjes doormidden. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** met een flinke snuf zout 7-9min, tot de reepjes zacht zijn.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt en kook ze in 2-3min gaar, of tot ze boven komen drijven.



2. Pesto voorbereiden

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Doe de **basilicum** met de **citroenrasp**, de **helft van de pistachenoten** en de **edelgistsvlokken** in een hoge (maat)beker.



5. Gnocchi afmaken

Giet de **gnocchi** af, doe ze terug in de kookpan en meng ze met de **pesto**. Hak de **rest van de pistachenoten** grof.



3. Pesto pureeren

Voeg **1tl citroensap**, 2el olijfolie, 2el water, 1/2tl zout en een snuf peper toe aan de (maat)beker en pureer alles glad. Voeg hand voor hand de **spinazie** toe en pureer elke keer tot de **pesto** glad is. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Paprika afmaken

Breng de **paprika** op smaak met de **rest van het citroensap** en **chilivlokken naar wens**. Serveer de **gnocchi** met de **paprika** bovenop en bestrooi met de **gehakte pistachenoten**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.