

DINNERLY



Gnocchi in tomatensaus met feta met spinazie en pecannoten



ca. 30min



2 personen

Ter ere van de zomer heeft onze chef Tamara dit heerlijke recept ontwikkeld. Lekker zachte gnocchi in romige feta-tomatensaus vormen samen met spinazie en knapperige pecannoten een ware smaaksensatie. Je hoeft er alleen nog maar wat Italiaanse muziek en het geluid van de zee op de achtergrond bij te fantaseren...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 sjalotje
- 2 tomaten
- 100g feta ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 25g pecannoten ¹⁵
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 817kcal, vet 37.6g, koolhydraten 93.3g, eiwit 25.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng 1,5L gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en snij 2 tenen knoflook grof. Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Snij elke **tomaat** in acht parten, verwijder daarbij de harde kern .



2. Feta en groenten bakken

Breek de **feta** in 4-6 stukken. Leg de **feta**, de **tomaat**, de **sjalot** en de knoflook in een kleine ovenschaal en meng met 2el olijfolie. Bak ca. 15min in de oven tot de **feta** zacht wordt. Haal uit de oven en meng de **kruidenmix** en wat (versgemalen) peper erdoor.



3. Pecannoten roosteren

Hak de **pecannoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pecannoten** ca. 2min. Roer regelmatig. Haal ze dan uit de pan en laat afkoelen.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep 200ml **kookwater** uit de pan. Giet de **gnocchi** af en doe ze terug in de pan. Snij de **spinazie** grof en schep samen met 1-2el **kookwater** door de **gnocchi**.



5. Afmaken en serveren

Meng de **feta** en de **ovengroenten** door de **gnocchi**. Voeg 1-2el **kookwater** toe en blijf roeren tot er een romige **sous** ontstaat. Voeg meer **kookwater** toe als je de **sous** dunner wil hebben en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** over borden en bestrooi met de **pecannoten**.



6. Groene verkoeling

Als lekker verkoelend contrast met deze verwarmende gnocchi kun je er een frisse salade bij serveren. Veldsla of rucola gepaard met een lichte yoghurt dressing past bijvoorbeeld perfect.