



Aardappel-erwtengnocchi met mozzarella en sperziebonen



ca. 20min



2 personen

Met gnocchi op het menu kun je eigenlijk nauwelijks de fout ingaan. De gnocchi van vandaag is gemaakt van aardappel én erwt en smaakt daarom dubbel zo lekker. Maar omdat één soort peulvrucht niet genoeg is, serveren we er een tweede bij in de vorm van sperziebonen. En dan hebben we het nog niet eens gehad over de romige mozzarella, lichte tomatensaus, basilicum en snijbiet. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 10g verse basilicum
- 50g rode babysnijbiet
- 1 bol mozzarella⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef
- knoflookpers

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 733kcal, vet 28.4g, koolhydraten 91.0g, eiwit 28.4g



1. Tomaten raspen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi** en de **sperziebonen**. Halveer de **tomaten** en rasp fijn, gooi het overgebleven velletje weg.



4. Bonen en gnocchi koken

Voeg de **sperziebonen** toe aan het kokende water en kook 5-7min op medium tot hoog vuur. Voeg dan de **gnocchi** toe en kook het geheel nog ca. 3min, tot de **gnocchi** gaar zijn en aan de oppervlakte drijven.



2. Ingrediënten snijden

Pel de **knoflook** en druk ze door een knoflookpers of snijd heel fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof.



5. Gnocchi mengen

Giet de **sperziebonen** en de **gnocchi** af in een zeef en voeg samen met de **basilicum** toe aan de **saus**. Meng goed. Neem de pan van het vuur en schep de **babysnijbiet** erdoor.



3. Saus koken

Doe de **tomaat** en de **knoflook** in een middelgrote koekenpan met 2el olijfolie, 1/2tl zout en een flinke snuf peper en laat ca. 7min zachtjes koken op laag vuur.



6. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in hapklare stukjes. Verdeel de **gnocchi met saus** over borden en top met de **mozzarella**.