



Snelle gnocchi met grove pesto

en babyspinazie plus basilicum



ca. 20min



2 personen

Dit recept is wat ons betreft een echte timesaver. Normaal gesproken kook je de gnocchi kort in water, maar met onze beproefde techniek leer je dat dit niet per se nodig is. Je bakt de gnocchi gewoon knapperig in de pan en maakt het bordje af met een pesto van grof gehakte gedroogde tomaatjes, basilicum, pijnboompitten en Italiaanse harde kaas. Easy does it!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1x courgetteplakjes
- 1x cherrytomaten
- babyspinazie
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- fijne keukenrasp

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

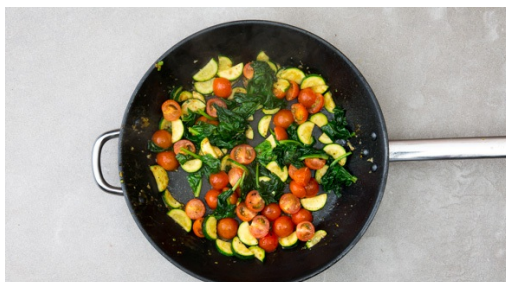
Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 34.4g, koolhydraten 89.6g, eiwit 27.3g



1. Pijnboompitten hakken

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden, dus roer af en toe door. Schep de **pijnboompitten** uit de pan en laat ze iets afkoelen. Hak **2/3e van de pijnboompitten** grof en bewaar de **rest van de pitten** voor stap 6.



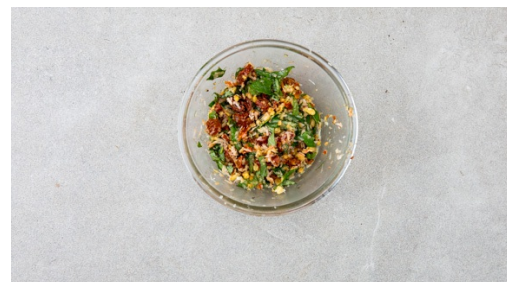
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de pijnboompittenpan op middelhoog vuur. Voeg de **courgette**, **knoflook** en **basilicumsteeltjes** toe en bak in 4-5min goudbruin. Halveer de **cherrytomaten**. Voeg telkens handje voor handje de **babyspinazie** aan de pan toe en roerbak totdat de **blaadjes** zijn geslonken. Bak de **cherrytomaten** 1min mee. Breng de **groenten** op smaak met zout en peper.



2. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een 2e grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur iets lager als de **gnocchi** te bruin worden. Bestrooi met zout en peper en houd de **gnocchi** warm. Was intussen de **babyspinazie** grondig in een zeef en laat uitlekken.



5. Grove pesto maken

Hak de **gedroogde tomaten** semi-grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **gehakte pijnboompitten**, **gedroogde tomaten**, **helft van de basilicumblaadjes** en de **helft van de geraspte kaas** met 1-2el olijfolie en een snuf peper en evt. zout in een kommetje.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Voeg tot slot de **gebakken groenten** en **grove pesto** aan de pan met **gnocchi** toe, roer door en warm evt. in 1min op. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de gehakte basilicum**, **geraspte kaas** en **pijnboompitten**.