

Frisse citroen gnocchi met pijnboompitten

pesto en knapperige spekjes

Luxe en snelheid in het quadraat. Frisse en knapperige gnocchi met courgette, tomaat, spekjes, pijnboompitjes, pesto en on top: heerlijke Hollandse oude kaas. Meer moet je niet willen.

20 min | 760 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Gnocchi	g	200	400	600	800
Courgette	st	0.5	1	1.5	2
Gerookte spekreepjes	g	40	75	100	150
Pijnboompitten	g	15	25	40	50
Rucola	g	25	50	75	100
Geraspte kaas	g	25	50	75	100
Wild wonder tomaatjes	g	100	200	300	400
Citroen	st	0.25	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit olie in een bakpan en roerbak de gnocchi op een middelhoog vuur goudbruin en knapperig in circa 5 minuten. Schep dan uit de pan en leg opzij.
2. Was intussen de courgette en snijd in lange linten. Je kunt dit doen met een kaasschaaf of met een spiraalsnijder. Maar je mag ook de courgette in halve maantjes snijden.
3. Bak de spekjes en courgette 5 minuten in de pan van de gnocchi.
4. Bak ondertussen de pijnboompitten in een droge pan lichtbruin. Maak met een staafmixer of hakmolen een pesto van alle rucola, de pijnboompitten, de helft van de kaas en olijfolie extra vierge. Voeg eventueel een scheutje water toe.
5. Was de tomaatjes en snijd doormidden. Doe de gnocchi en tomaatjes terug in de pan bij de groenten en bak nog even op een hoog vuur. Rasp en pers de citroen erboven uit en breng op smaak met peper. Serveer de gnocchi met de pesto en strooi de overgebleven kaas erover.

Tip: Voor nog meer snelheid en gemak kun je de rucola en pijnboompitjes door de gnocchi scheppen.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief