



Frisse citroen gnocchi met pijnboompitten

pesto en knapperige spekjes

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

20 min | 861 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
Verse ġnocchi	g	200	400	600	800
Courgette	st	0.5	1	1	2
Spekblokjes	g	50	100	150	200
Pijnboompitten	g	15	25	25	50
Rucola	g	25	50	75	100
Geraspte oude kaas	g	25	50	75	100
Wild wonder tomaatjes	g	100	200	300	400
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
zelf toevoegen:					
Olie	el	1	2	3	4
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 ġnocchi 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 ġnocchi.
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.
5. Was de tomaatjes en snijd doormidden. Doe de ġnocchi 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 ġnocchi met de pesto, strooi de overgebleven kaas erover.

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

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

