



Gnocchi met romige spinaziepesto

oude kaas, walnoten en een tomatensalade

Vandaag op het menu: gnocchi met zelfgemaakte pesto. Gnocchi (spreek uit als 'njokkie') is een, iets minder bekende, Italiaanse pastasoort. Gnocchi wordt gemaakt van aardappels en tarwemeel, maar soms ook alleen van tarwemeel. Vandaag bereiden we de gnocchi met een verrukkelijke pesto gemaakt van walnoten, spinazie en oude kaas.

20 min | 800 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

Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Spinazie	g	125	250	350	500
Citroen	st	0.25	0.5	1	1
Walnoten	g	15	25	40	50
Crème fraîche	ml	30	60	100	125
Geraspte oude kaas	g	25	50	75	100
Cherry tomaten	g	125	250	350	500
Gnocchi	g	200	400	600	800

zelf toevoegen:

Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Balsamicoazijn	el	1	2	3	4
Zout en 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. Pel en snipper de knoflook. Was de spinazie in een vergiet onder de kraan en laat goed uitlekken. Was de citroen, rasp de schil en pers het sap eruit. Hak de walnoten grof. Mix de knoflook, crème fraîche, de helft van de spinazie, de helft van de oude kaas, olijfolie extra vierge, walnoten, citroensap en -rasp in een keukenmachine tot een gladde pesto. Proef en breng op smaak met zout en peper.
2. Snijd de cherrytomaatjes doormidden. Snijd de overgebleven spinazie klein. Meng tomaatjes en spinazie in een kom en breng op smaak met balsamicoazijn, olijfolie extra vierge, zout en peper.
3. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de gnocchi in 2-3 minuten gaar. Zodra de gnocchi gaat drijven is deze klaar. Schep met een schuimspaan uit de pan.
4. Serveer de gnocchi met de spinaziepesto en strooi de overgebleven kaas erover. Lekker met de tomatensalade ernaast.

Tip: Je kunt de gnocchi ook in 10 minuten bakken in een pan, dan worden ze lekker krokant.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

