

Gnocchi



Gnocchi met pesto en Parmezaan bechamel

Gnocchi al pesto e besciamella al parmigiano

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 30 g boter
- 🍳 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🍳 30 g bloem
- 🍳 300 ml melk
- 🍳 300 g kant-en-klaar gnocchi, gekookt volgens de aanwijzingen op het pak, koud afgespoeld
- 🍳 1½ el geroosterde pijnboompitten + extra om mee te bestrooien
- 🍳 35 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 🍳 handje basilicumblaadjes
- 🍳 handje bladpeterselieblaadjes
- 🍳 50 g spinazieblaadjes
- 🍳 110 g cavolo nero (boerenkool) of palmkool, geblancheerd, koud afgespoeld, teveel aan water eruit gedrukt
- 🍳 35 g comté of cheddar, fijn geraspt

MATERIAAL: ovenschaal met 750 ml inhoud, blender

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verwarm in een steelpan met dikke bodem de boter met de knoflook al roerend ± 2 minuten op laag vuur tot geurig.
3. Strooi de bloem erover en roer ± 2 minuten totdat de bloem gaar is.
4. Klop beetje bij beetje met een garde de melk erdoor, zodat je een gladde bechamel krijgt.
5. Breng aan de kook op matig vuur en laat in 3-4 minuten licht inkoken.
6. Haal van het vuur en laat enigszins afkoelen.
7. Schep de gekookte gnocchi in een ovenschaal.
8. Doe de pijnboompitten met de Parmezaanse kaas, basilicum, peterselie, ⅔ van de spinazie en alle cavolo nero in de keukenmachine of blender, schenk de bechamel erbij en mix tot een gladde saus.
9. Voeg zout en peper naar smaak toe.
10. Verdeel de rest van de spinazie over de gnocchi en schenk de bechamel erover.
11. Bestrooi met de geraspte kaas.
12. Gratineer in 25-30 minuten goudbruin.
13. Bestrooi vlak voor serveren met extra geroosterde pijnboompitten.

🍳 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

