

Gnocchi



Gnocchi met spinazie en roomkaas

Gnocchi con spinaci e formaggio cremoso

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g gnocchi
-  1 el olijfolie
-  1 ui (gesnipperd)
-  1½ teentje knoflook (geperst)
-  200 g spinazie (panklaar)
-  1 lente-/bosui (in ringetjes)
-  100 g roomkaas
-  100 ml room
-  ¼ tl nootmuskaat
-  75 g kaas (geraspt)

MATERIAAL: ovenschaal of ovenvaste koekenpan

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi circa 5 minuten in water met zout.
2. Verhit de olie in de koekenpan en bak hierin de uien circa 5 minuten op middelhoge stand.
3. Voeg de knoflook en spinazie toe en bak 2 minuten.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Meng intussen de bosui met de roomkaas en de helft van de room.
6. Roer glad.
7. Voeg de rest van de room toe en roer goed.
8. Breng op smaak met nootmuskaat.
9. Voeg de gnocchi en het roommengsel toe aan de pan en meng goed.
10. Bestrooi met de kaas en bak circa 15 minuten in de oven.

 Vervang de kaas in dit recept door pestokaas.

 **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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

