

Gnocchi



Gnocchi met spinazie uit Toscane

Gnocchi toscani agli spinaci

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g gnocchi (koelvers)
-  ½ pot rode pesto (ca. 180 g)
-  125 ml kookroom
-  300 g spinazie (panklaar)
-  25 g pijnboompitten

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
 2. Bewaar een ½ kopje van het kookvocht.
 3. Verwarm de pesto met de kookroom in een koekenpan.
 4. Voeg de spinazie handje voor handje toe aan de saus en laat deze erin slinken.
 5. Rooster intussen de pijnboompitten kort in een droge, hete koekenpan.
 6. Voeg de gnocchi toe aan de spinazie en breng op smaak met zout en peper.
 7. Voeg eventueel wat kookvocht toe.
 8. Bestrooi met de pijnboompitten en serveer direct.
-  Lekker met een tomatensalade met een dressing van olijfolie en balsamicoazijn.
-  **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)

