

# Gnocchi



## Gnocchi pesto met bimi en tomaat

*Gnocchi al pesto con bimi e pomodoro*

**2 PERSONEN**

30 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- 250 g gnocchi
- 100 g bimi
- 3 el olijfolie + evt. extra
- ½ courgette, in dunne linten
- 15 g gekonfijte citroen
- ½ teen knoflook
- 20 g Parmezaanse kaas
- 20 g geroosterde amandelen
- 40 g waterkers
- 90 g zongedroogde tomaten, uitgelekt

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Schep de gnocchi en bimi op een met bakpapier beklede bakplaat om met 2 el olijfolie en bestrooi met peper en zout.
3. Rooster ± 15 minuten in het midden van de oven.
4. Voeg halverwege de baktijd de courgettelinten toe en schep om.
5. Pureer de gekonfijte citroen, knoflook, Parmezaanse kaas, amandelen, ¾ van de waterkers en de rest van de olijfolie tot een gladde pesto.
6. Voeg eventueel extra olijfolie toe als de pesto te dik is.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Schep de zongedroogde tomaatjes en de pesto door de gnocchi en de bimi.
9. Garneer met de rest van de waterkers.

**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](https://deliciousmagazine.nl)

