

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g gnocchi
-  200 g spinazie
-  1 knoflookteentje
-  50 g pecannoten
-  ½ bol mozzarella

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet daarna af.
3. Doe de helft van de spinazie, de knoflook, 35 g pecannoten, een scheut olie en een snuf peper en zout in een keukenmachine en vermaal tot een pesto.
4. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de rest van de spinazie daarin totdat deze is geslonken.
5. Doe de gnocchi in een ovenschaal en roer de pesto en de gebakken spinazie erdoor.
6. Pluk dan de halve bol mozzarella uit elkaar en verdeel over de gnocchi.
7. Breek tot slot de rest van de pecannoten in stukjes en strooi deze er ook over.
8. Bak de ovenschaal zo'n 5-7 minuten in de oven totdat de mozzarella is gesmolten.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

