

MARLEY SPOON



Gnocchi uit de oven met courgette en feta-amandelsalsa

 30-40min  Voor 3-4 personen

Gnocchi melige deegballetjes? Zeker niet, want wij leren je vandaag hoe je ze bereidt! Geen moeilijke fratsen, maar gewoon een kwestie van de gnocchi met de courgette, paprika en een scheutje olijfolie in een ovenschaal doen en omhusselen. Terwijl de gnocchi in de oven staat, maak je een heerlijke topping van geroosterde amandelen, feta en verse kruiden. Hussel de topping en gnocchi aan tafel om voor een bord bomvol smaak!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1x gele paprikareepjes
- 2 pakken gnocchi ¹
- 2 zakjes amandelen ¹⁵
- 2 tenen knoflook
- 1 citroen
- 1x feta ⁷
- 20g verse kruidenmix: munt & Peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- grote ovenschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 859.0kcal, vet 38.3g, eiwit 29.7g, koolhydraten 94.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **courgettes** in de lengte in vier repen en dan in stukjes. Neem de **paprikareepjes** uit de verpakking.



2. Gnocchi roosteren

Verdeel de **gnocchi** en **groenten** over een grote ovenschaal en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Rooster 15-20min in de oven tot de **gnocchi** goudbruin beginnen te kleuren.



3. Amandelen roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **amandelen** 2-3min tot ze goudbruin zijn. Let op! De **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **noten** uit de pan en zet opzij tot stap 5.



4. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Snijd **1 helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Hak **1/3e van de feta** fijn. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn. Doe de steeltjes weg.



5. Salsa maken

Hak **2/3e van de amandelen** grof. Hak de **rest van de amandelen** zo fijn mogelijk en meng de **fijngesneden amandelen** in een kom met de **knoflook**, **1-2tl citroenrasp**, **fijngehakte feta**, **verse kruiden**, **2el citroensap** en 2-3el olijfolie. Breng de **salsa** op smaak met peper en evt. zout.



6. Gnocchi afmaken

Neem na 15-20min de ovenschaal uit de oven en verhoog de temperatuur van de oven tot 250°C of zet de grillfunctie aan. Meng de **groenten** en **gnocchi** met de **salsa** en verkruiem de **rest van de feta** er grof boven. Bak de **schotel** in 5-7min goudbruin in de oven. Bestrooi met de **rest van de amandelen** en serveer met de **citroenpartjes**.