



Ovengebakken gnocchi

met courgette en feta-amandelsalsa



20-30min



Voor 3-4 personen

Gnocchi melige deegballetjes? Zeker niet, want wij leren je vandaag hoe! Geen moeilijke fratsen met het timen van de kooktijd, maar gewoon een kwestie van mengen met courgette, paprika en een scheutje olijfolie. Terwijl de gnocchi knapperig in de oven bakt, maak je een salsa van geroosterde amandelen, verkruidde feta en verse kruiden. Even husselen en je hebt een bord bomvol smaak.

Wat je van ons krijgt

- amandelen ¹⁵
- knoflook
- feta ⁷
- courgette
- gele paprika
- verse kruidenmix: munt en peterselie
- citroen
- gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- ovenschaal
- keukenrasp
- koekenpan
- oven

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 770kcal, vet 29.7g, koolhydraten 97.4g, eiwit 20.5g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°C. Snijd de **courgettes** in de lengte in vier gelijke repen, snijd elke reep in 1cm dikke plakken. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd dan in 0,5cm brede repen.



4. Ingrediënten voorbereiden

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



2. Gnocchi bakken

Verdeel de **gnocchi** en **groenten** over een grote ovenschaal en besprenkel met 1-2el olijfolie. Bestrooi met peper en zout, hussel goed om en bak 15-20min totdat de **gnocchi** goudbruin beginnen te kleuren.



5. Salsa maken

Hak **2/3 van de amandelen** grof. Hak de **overige amandelen** heel fijn. Meng de **fijngehakte amandelen** met de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, **fijngehakte feta**, **peterselie**, **mint**, **1-2el citroensap** en 2el olijfolie in een kom en breng de **salsa** op smaak met peper en evt. zout.



3. Amandelen roosteren

Verhit ondertussen een kleine koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Voeg de **amandelen** toe en rooster ze in 3-4min goudbruin, schud de pan om aanbranden te voorkomen. Neem de **noten** uit de pan.



6. Gnocchi mengen

Neem na 15-20min de ovenschaal uit de oven en schakel de grillfunctie in. Meng de **groenten** en **gnocchi** met de **salsa** en verkruimel de **overige feta** grof erboven. Bak de **schotel** in 5-7min goudbruin in de oven. Bestrooi met de **grof gehakte amandelen**. Serveer met de **citroenpartjes**.