

Eettuintjes Recept #4

Gebakken Italiaanse gnocchi met kruidige ricottasaus

Doe eens Italiaans met je Eettuintje! Dat kan bijvoorbeeld heel goed met je eigen courgettes. Die zijn eindeloos te combineren met de verschillende kruiden en ze passen in eigenlijk elk klassiek Italiaans gerecht: lasagne, pasta, pizza, of... gnocchi!

Vorbereidingstijd: geen
Bereidingstijd: 20 min
Aantal personen: 2 personen

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

- 1 handje peterselie
- 1 handje basilicum
- boter of olijfolie om in te bakken
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 courgette
- 250 g doperwten (diepvries)
- 125 g ricotta
- 250 g gnocchi
- 1 citroen
- 50 g geraspte kaas
- 2 handjes rucola
- peper en zout naar smaak

Andere benodigheden

- snijplank en mes
- knoflookpers
- braadpan
- koekenpan
- fijne rasp (of zesteur)

Hoe maak je het?

1. Snijd de courgettes in blokjes. Snipper de ui en pel de knoflook.
2. Hak de peterselie en basilicum fijn.
3. Verhit een klontje roomboter of olijfolie in een braadpan. Bak de ui glazig. Pers dan de knoflook boven de pan.
4. Zodra de knoflook kleurt, voeg je de courgette en doperwten toe en bak je het geheel nog eens een paar minuten.
5. Bak ondertussen de gnocchi in een koekenpan met een klontje boter (inderdaad, zonder ze eerst te koken). De gnocchi is klaar als deze aan alle kanten goudbruin gebakken is.
6. Rasp een halve theelepel citroenschil. Snijd de citroen doormidden en pers een van de helften uit.
7. Meng de citroenrasp, het sap en de gehakte kruiden door de ricotta. Breng op smaak met peper en zout.





8. Roer het mengsel door de courgetteblokjes en erwten in de pan.
9. Maak twee borden op: begin met een bedje van rucola, dan de gnocchi, daarna met het courgette-ricottamengsel. Bestrooi met de geraspte kaas.

