

Gnocchi met spinazie en ricotta

Gnocchi met spinazie en ricotta. Qua gerecht niet Grieks maar een uitstapje naar Italië. Gnocchi is in Nederland minder bekend dan de pasta's maar dat is eigenlijk wel jammer, want ook hiermee kun je heerlijk variëren. De kant en klare gnocchi in de supermarkt bestaat meestal uit aardappelmeel maar er zijn veel meer combinaties mogelijk. Meestal wordt het gegeten met een lekkere saus met groenten (en vlees) maar wat mij betreft verdient het gerecht dat je het een keer zonder extra's eet. Zeker deze gnocchi zit bomvol met andere smaken, dan heb je geen saus meer nodig.

Voor 4 personen

Bereidingstijd 30 minuten + een aantal uren tussendoor "wachttijd"

Ingrediënten

- 400 gram diepvries spinazie
- 250 gram ricotta
- 2 eieren
- 100 gram geraspte parmezaanse kaas
- 100 gram bloem
- 50 gram semolina (griesmeel)
- 1 flinke theelepel zout
- 50 gram gesmolten boter
- 1/2 theelepel peper
- 1/2 theelepel nootmuskaat

Bereiding

Laat de spinazie ontdooien en helemaal uitlekken.

Roer de uitgelekte spinazie, ricotta, zout, peper en nootmuskaat goed door elkaar.

Voeg vervolgens de 2 eieren, bloem, semolina en 50 gram parmezaanse kaas toe.

Roer alles goed door.

Laat dit mengsel minstens 2 (maar mag ook meer) uur rusten, zet het weg in de koelkast.

Het "deegje" is best wel een vochtig deegje, niet vergelijkbaar met gnocchi "deeg" van aardappelmeel.

Om balletjes te rollen is het handig je handen eerst nat te maken, dit rolt makkelijker en blijft het deegje niet aan je handen plakken. En als ze niet allemaal egaal rond zijn... Geen probleem!, of misschien zelfs beter, het is tenslotte een handmade signature dish.

Zet ondertussen een grote pan met water en wat zout op het vuur en laat deze aan de kook komen.

Rol de balletjes door de bloem.

Als het water kookt, zet het vuur dan laag maar wel zo dat het water nog zachtjes blijft koken.

We gaan nu de gnocchi pocheren.

Dit doe je door in kleine porties (dus niet alles in 1x) in de pan met water te doen.

Laat ze ongeveer 5 minuten zachtjes borrelen in het water. Als ze boven komen drijven zijn ze klaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en zet ze apart.

Tot zo ver kun je het gerecht goed voorbereiden.

Verwarm de oven op 180 graden.

Leg in een ovenschaal 1 laag gnocchi en giet de helft van de gesmolten boter en parmezaanse kaas er overheen.

Leg een 2e laag gnocchi er bovenop, dek deze af met de rest van de boter en kaas.

Zet de schaal voor 5 a 10 minuten in de oven.

Serveer de gnocchi met spinazie en ricotta direct uit de oven. Lekker met simpele tomatensalade.

Eet smakelijk!

Voedingswaarde per eenpersoons portie

| Energie (kcal) | Vet (g) | Verzadigd vet (g) | Eiwit (g) | Koolhydraten (g) | Vezels (g) | Zout (g) |
|-------------------|------------|-------------------------|--------------|---------------------|---------------|-------------|
| 509 | 30 | 19 | 26 | 30 | 4,5 | 2,25 |