

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram ricotta - 200 gram
zachte geitenkaas - 50 gram
griesmeel - 150 gram bloem - 2
losgeklopte eieren - 50 gram
verkrumelde pecannoten - 1
zakje sweet bites (oranje
mini-paprika's) in dunne reepjes -
4 eetlepels olijfolie - 2 liter
groentebouillon van tablet - 450
gram panklare spinazie - 30 gram
grof gesneden verse munt - 2
eetlepels olijfolie met truffelaroma

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Geitenkaasghocchi met spinazie en truffelolie

Bron : Kerst Allerhande

Vorbereiding

Kneed in een kom de ricotta, geitenkaas, greisemeel, 100 gram bloem en eieren tot een deeg. Roer de helft van de noten erdoor en breng het op smaak met zout en peper. Laat het deeg 10 minuten rusten. Bak in een koekenpan de paprikareepjes in de helft van de olijfolie 5 minuutjes zachtjes. Bestrooi het met zout en peper. Strooi een deel van de bloem op een plat bord. Bestuif de handen met de rest van de bloem en maak 24 balletjes van het deegmengsel. Als het niet compact genoeg is, voeg dan meer bloem toe. Indien het te droog is, voeg dan iets geklopt ei toe. Rol de deegballetjes (=gnocchi) door de bloem en leg ze naast elkaar op een groot bord. Zet de gnocchi's en paprikareepjes tot gebruik afgedekt in de ijskast.

Bereidingswijze

Breng de bouillon in een pan aan de kook en draai het vuur dan lager. Laat de helft van de gnocchi's in de hete bouillon glijden en kook ze in 10 minuten gaar. Neem de gnocchi's met de schuimspaan uit de pan en houd ze warm. Bereid de rest van de gnocchi's op dezelfde wijze. Verhit intussen de rest van de olijfolie in de wok en laat de spinazie al omscheppend slinken. Schep de laatste minuut de munt erdoor en verwarm het even mee. Breng de spinazie op smaak met zout en peper. Verwarm de paprikareepjes 30 minuten in de magnetron. Verdeel de spinazie over 4 borden. Leg de gnocchie's en paprikareepjes erover. Sprenkel de truffelolie erover en bestrooi het gerecht met de rest van de pecannoten.