

Lunch



voor ± 2-3 personen



GNOCHHI MET SPINAZIE, TOMAAT EN PARMEZAAN

400 gr biologische gnocchi

250 gr biologische spinazie

200 gr biologische cherry tomaatjes

100 gr biologische zongedroogde tomaatjes

1 eetlepel biologische olijfolie

1 eetlepel biologische chilipeper olijfolie

50 gr Parmezaan vlokken

BEREIDING

Kook de gnocchi al dente zoals aangegeven op de verpakking. Snij de cherrytomaten in kwarten en snij de zongedroogde tomaten grof. Doe de olijfolie in een wokpan en voeg de gnocchi, de spinazie en 2 soorten tomaten toe. Roerbak heel kort, 1 a 2 minuten op hoog vuur. Verdeel de gnocchi over de diepe borden. Maak het geheel af met wat chilipeperolijfolie en Parmezaan vlokken.