

Gnocchi met spinazie en chorizo

Benodigdheden:

- 1 2 worsten. Chorizo.
- 2 500gr gnocchi.
- 3 300gr verse spinazie.
- 4 2 grote handen doperwten.
- 5 1 ui, fijn gehakt.
- 6 2 tenen knoflook, fijngehakt.
- 7 1 blik tomaten blokjes.
- 8 60 ml water of kippenbouillon.
- 9 1 theelepel gedroogde oregano.
- 10 1 theelepel gedroogde tijm.
- 11 1 theelepel paprikapoeder.
- 12 1 bol monzzarella geraspt.
- 13 25 gram parmezaanse kaas, geraspt. (niet te grof)
- 14 olijfolie.
- 15 zout en peper.

Bereiden:

- 1 Verwarm wat olijfolie in de pan op medium vuur. Bak hierin de ui todat die glazig is.
- 2 Snijd ondertussen de worst in plakjes.
- 3 Bak de knoflook een minuutje mee en voeg daarna de worst toe.
- 4 Zet het vuur iets hoger en laat het ongeveer 4 minuten bakken, tot de worst bruin is.
- 5 Doe er dan de tomaten, het water/bouillon en de gedroogde kruiden bij.
- 6 Bestrooi met peper en zout. Meng goed door en voeg gnocchi toe aan de pan.
- 7 Schep nu de spinazie er beetje bij beetje doorheen. Slinkt. Voeg ook de doperwten toe.
- 8 Zorg dat er genoeg vloeistof in de pan zit, anders water toevoegen.
- 9 Na 3 minuten zijn de doperwten en de gnocchi gaar.
- 10 Bestrooi nu het geheel met de geraspte mozzarella en de geraspte parmezaanse kaas.
- 11 Laat dit nog even pruttelen, tot de kaas een gesmolten laag vormt. Dat duurt zn 4 minuten.
- 12 tip: zet het geheel nog een paar minuten onder de hete grill, voor een knapperig korstje.