

Gnocchi met snijbiet en blauwe kaas

Via groentenabonnement.nl

Voor 2-3 personen

Benodigheden: Ovenschaal, vergiet.

Ingrediënten:

- 500 gram gnocchi
- 300 gram snijbiet
- 200 ml slagroom
- 150 gram milde gorgonzola
- 50 gram walnoten
- boter om mee in te vetten
- zout en peper

Bereiden:

- 1) Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met boter. Snijd de stelen van de snijbieten en snijd in dunne reepjes. Snijd ook het blad in dunne reepjes. Doe alle snijbiet in het vergiet en giet er kokend water overheen. Laat goed uitlekken.
- 2) Meng de uitgelekte snijbiet met de slagroom. Verkruimel de helft van de gorgonzola en meng door het roommengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- 3) Doe de gnocchi in de ingevette ovenschaal. Giet het snijbiet-roommengsel over de gnocchi en schep voorzichtig door elkaar. Verkruimel de rest van de kaas erover. Hak de walnoten grof en strooi ze over de schotel. Bak de gnocchi 30 minuten in de oven tot het geheel bubbelt. Serveer direct, bijvoorbeeld met een frisse (komkommer)salade.