

Gnocchi



Gnocchi met courgette en garnalen

Gnocchi con zucchine e gamberi

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el boter
-  1 rode ui (in halve ringen)
-  1 courgette (in blokjes)
-  200 g grote garnalen (gepeld, diepvries)
-  125 g crème fraîche
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  ¼ citroen (rasp en sap)
-  400 g gnocchi (koelvers)
-  handje basilicum (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de rode ui en courgette circa 5 minuten.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de garnalen toe en bak 2 minuten mee.
4. Voeg de crème fraîche, knoflook, citroenrasp, -sap en een scheutje water toe en laat 4 minuten pruttelen.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Kook intussen de gnocchi.
7. Giet af en meng door de saus.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de gnocchi over diepe borden en bestrooi met de basilicum.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

