

Gnocchi



Gnocchi caprese met burrata en kerstomaten

Gnocchi caprese con burrata e pomodorini

2 PERSONEN

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 g gnocchi
-  500 g kerstomaten
-  1 bol burrata
-  hand basilicum
-  2 el boter
-  Parmezaanse kaas, geraspt
-  zout en peper

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Zet opzij.
3. Smelt de boter in een grote pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de tomaten toe en laat ze ongeveer 4 minuten bakken.
5. Breng ze op smaak met zout en peper.
6. Doe de gnocchi erbij, schep door en laat nog 2 à 3 minuten bakken.
7. Voeg nog wat zout en peper toe naar smaak.
8. Voeg de Parmezaanse kaas toe, roer door en schep de gnocchi op een bord.
9. Maak af met burrata, verse basilicum en nog wat Parmezaanse kaas.

 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: culy.nl

