

Gnocchi



Gnocchi gebakken met pesto en broccoli

Gnocchi al forno con pesto e broccoli

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 200 g broccoli (in roosjes)
- 🌿 2 el olijfolie
- 🍝 400 g gnocchi (koelvers)
- 🌿 2 tl groene pesto
- 🍷 150 g crème fraîche
- 🍅 100 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 🌰 2 tl pijnboompitten (geroosterd)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de broccoli in circa 5 minuten beetgaar.
2. Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan.
3. Bak hierin de gnocchi in circa 5 minuten rondom goudbruin.
4. Voeg de pesto en crème fraîche toe en roer goed door.
5. Voeg de broccoli en tomaatjes toe, warm mee en breng op smaak met zout en peper.
6. Bestrooi met de pijnboompitten.

🍌 **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: boodschappen.nl

