

Gnocchi



Gnocchi met groenten, burrata en pistachepesto

Gnocchi con verdure, burrata e pesto di pistacchi

2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 5 el olijfolie extra vierge
- 250 g gnocchi
- 2 bonte puntpaprika's
- 1½ teen knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 250 g cherrytomaatjes
- 40 g gepelde pistachenoten, ongezoeten
- ½ bosje minibasilicum
- 2 el Parmezaanse kaas (geraspt)
- 150 g mini burrata

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET

- Verhit in de koekenpan 2-3 el olijfolie.
 - Bak de gnocchi in 5 minuten goudbruin, krokant en zacht vanbinnen.
 - Snijd intussen de paprika's in reepjes.
 - Snijd 1 teen knoflook fijn.
 - Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en snijd ze fijn.
 - Schep de gnocchi op een bord en houd onder een deksel warm.
 - Schenk ½-1 el olijfolie in de pan.
 - Fruit de rozemarijn met de fijngesneden knoflook 1 minuten
 - Voeg de paprika en de tomaatjes toe.
 - Bak de groenten 6-8 minuten
 - Pureer intussen met de staafmixer de pistachenoten met de blaadjes basilicum, de laatste ½ teen knoflook en de laatste 2 el olijfolie tot een grove pesto.
 - Roer de kaas erdoor en voeg wanneer de pesto wat dik is wat extra olijfolie toe.
 - Breng op smaak met zout en peper.
 - Schep de gnocchi door de groenten en verwarm nog 2 minuten
 - Breng op smaak met zout en peper.
 - Schep de gnocchi met de groenten op de borden.
 - Verdeel de burrata erover.
 - Schep wat pistachepesto op elke burrata.
 - Serveer de rest van de pistachepesto apart erbij.
- Bestrooi met wat extra blaadjes (mini)basilicum.
- 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: deliciousmagazine.nl

