

Gnocchi



Gnocchi met spruitjes en boerenkoolpesto

Gnocchi con cavoletti di Bruxelles e pesto di cavolo nero

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 175 g spruitjes, schoongemaakt
- 🍷 1 el olijfolie, om in te bakken
- 🍷 250 g gnocchi
- 🍷 1 bol buffelmozzarella
- 🍷 ¼ (bio)citroen, rasp

voor de boerenkoolpesto

- 🍷 50 g boerenkool, gesneden
- 🍷 40 g oude kaas, geraspt
- 🍷 25 g walnoten
- 🍷 ½ teen knoflook, geraspt
- 🍷 2½ el olijfolie + extra om te besprenkelen
- 🍷 peper en zout, naar smaak

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de spruitjes 2 minuten.
2. Laat ze goed uitlekken.
3. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de gnocchi 5 minuten.
4. Voeg vervolgens de spruitjes toe.
5. Bak samen nog 15 minuten of tot de spruitjes en gnocchi zacht en goudbruin zijn.
6. Maak ondertussen de boerenkoolpesto.
7. Meng alle ingrediënten voor de boerenkoolpesto in een blender tot een mooie egale massa.
8. Voeg naar smaak peper en zout toe.
9. Serveer de gnocchi & spruitjes in een mooie schaal met de buffelmozzarella er los op en de boerenkoolpesto in een apart schaaltje erin.
10. Sprenkel wat olijfolie eroverheen en strooi er ten slotte nog wat peper en zout en de geraspte schil van de citroen over.

🍷 **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

