



Gnocchi met pesto en cherrytomaten

Zachte aardappelgnocchi in een geurige groene pesto met gebakken cherrytomaten en Parmezaan. Een gerecht dat in een kwartier op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 500 g verse aardappelgnocchi
- 4 el groene pesto
- 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- 50 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 30 g pijnboompitten
- een handvol verse basilicumblaadjes
- zout en zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Schud de pan regelmatig zodat ze niet verbranden. Haal ze van het vuur en zet apart.
- 2.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Voeg de gnocchi toe en kook ze tot ze aan de oppervlakte komen drijven, ongeveer 2 tot 3 minuten. Laat uitlekken in een vergiet.
- 3.** Verhit de olijfolie in een brede koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gehalveerde cherrytomaten en de geperste knoflook toe en bak 4 minuten tot de tomaten zacht worden en licht kleuren.
- 4.** Voeg de uitgelekte gnocchi toe aan de pan en bak nog 3 minuten mee, zodat ze een licht goudbruin korstje krijgen.
- 5.** Haal de pan van het vuur. Roer de pesto door het gnocchimengsel zodat alles gelijkmatig bedekt is.
- 6.** Kruid naar smaak met zout en zwarte peper.
- 7.** Schep op borden en werk af met de geschaafde Parmezaan, de geroosterde pijnboompitten en de verse basilicumblaadjes. Dien meteen op.

Tip

Haal de pan van het vuur voordat je de pesto toevoegt. Door de warmte van de pan wordt de pesto anders bitter en verliest hij zijn frisse groene kleur.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte citroendressing past goed bij dit gerecht.

Dranktip

Een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino of Pinot Grigio sluit mooi aan bij de frisse pesto en de tomaten.