

## *Gnocchi met courgette en pesto (plm 10 minuten, exclusief snijden)*

*Voor sommigen misschien niet zo bekend, maar gnocchi is erg gemakkelijk om te maken. Dit recept is o.b.v. voorverpakte gnocchi maar je kunt het ook zelf maken. Je vindt gnocchi in de supermarkt in het koelvak of houdbare gnocchi bij de pasta. Het is een aardappeligerecht maar wordt ook gegeten als pasta. Dus lekker bakken in wat olie of met een tomatensaus ipv pasta. Maar ook lekker met gewoon groente en pesto.*

### *Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 teentje knoflook, uitgeperst*

*plm 250 gram gnocchi (gedroogd, restant kun je invriezen. Voor gebruik weer ontdoeien)*

*1 courgette, in kleine stukjes gesneden*

*1/2 portje pesto (restant ongeveer 1 week in de koelkast bewaren)*

*olie om in te bakken*

*2 eetlepels Parmezaanse kaas*

### *Voorbereidingen:*

*Was de courgette en snijd in kleine blokjes. Pers het teentje knoflook.*

*Doe een beetje olie in een pan en bak de gnocchi totdat ze een beetje bruin zijn. Dit duurt ongeveer 7 minuten. (Gnocchi kun je ook koken. Dit gaat nog sneller. Binnen enkele minuten koken in de gnocchi klaar.)*

*Ondertussen doe je in een andere pan een beetje olie en doe de knoflook en courgette erbij. Schep een paar keer om en klaar en voeg de pesto toe. Daarna de gnocchi erbij en op de bord voeg de eventueel Parmezaanse kaas erbij.*

*Lekker met een salade.*

