



Gnocchi met Rode Pesto Kaas



Ingrediënten

- 50 gram Henri Willig Rode Pesto Koekaas
- 3 eetlepels geraspte Henri Willig Groene Pesto Koekaas
- 350 gram gnocchi
- 200 milliliter slagroom
- 1 uien
- 1 tenen knoflook
- 14 cashewnoten
- 10 blaadjes verse basilicum
- 0.5 theelepel zout
- 0.3 theelepel grof gemalen peper
- olijfolie

Op zoek naar een heerlijk vegetarisch recept? Deze gnocchi met zelfgemaakte pesto en Rode Pesto Kaas is perfect voor een smaakvolle maaltijd. De pesto, met cashewnoten, basilicum en rode pesto kaas, vormt de basis voor een romige saus. Voeg de gnocchi toe en laat het geheel even kort koken voor een onweerstaanbare pasta.

Bereidingswijze

- 1: Doe de cashewnoten, basilicum, zout, peper, knoflook, olijfolie en Rode Pesto Kaas in een vijzel of keukenmachine en maal alles fijn tot een pesto. De pesto hoeft niet helemaal glad te zijn; wat grove stukjes cashewnoot erin is fijn voor een extra bite.
- 2: Snijd de ui fijn en fruit deze in een ruime pan in een laagje olijfolie.
- 3: Voeg vervolgens de pesto toe. Roer dit goed door en giet daarna de slagroom erbij. Laat dit 5 minuten zachtjes pruttelen.
- 4: Voeg tot slot de gnocchi toe en laat dit samen nog 4 minuten zachtjes koken.
- 5: Serveer met de geraspte Groene Pesto Kaas en basilicumblaadjes.

Deze gnocchi met rode pesto kaas is een ware smaaksensatie en een heerlijke keuze voor elk vegetarisch diner. De combinatie van verse pesto en zachte gnocchi maken het tot een echte verwenmaaltijd. Wil je het gerecht wat meer pit geven? Voeg dan eens een snufje chilievlokken toe aan de saus voor een subtiele kick, of voeg wat citroensap toe voor een frisse twist. Buon appetito!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [CookingQueensNL](https://www.cookingqueens.nl).