



Gnocchi au Fromage Pesto Rouge



Ingrédients

- 50 gramme de fromage au pesto rouge Henri Willig
- 3 cuillères à soupe de fromage de vache au pesto vert Henri Willig râpé
- 350 grammes de gnocchi
- 200 millilitre de crème fouettée
- 1 oignons
- 1 gousse d'ail
- 14 noix de cajou
- 10 feuilles de basilic frais
- 0.5 cuillère à café de sel
- 0.3 cuillère à café de poivre grossièrement moulu
- Huile d'olive

Vous cherchez une délicieuse recette végétarienne ? Ces gnocchis au pesto maison et au fromage pesto rouge sont parfaits pour un repas savoureux. Le pesto, composé de noix de cajou, de basilic et de fromage pesto rouge, constitue la base d'une sauce crémeuse. Ajoutez les gnocchis et faites-les cuire brièvement pour obtenir des pâtes irrésistibles.

La préparation

- 1: Mettez les noix de cajou, le basilic, le sel, le poivre, l'ail, l'huile d'olive et le fromage pesto rouge dans un mortier ou un robot culinaire et broyez le tout pour obtenir un pesto. Le pesto n'a pas besoin d'être complètement lisse ; quelques gros morceaux de noix de cajou sont agréables pour donner un peu plus de mordant.
- 2: Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans une grande poêle dans une couche d'huile d'olive.
- 3: Ajouter ensuite le pesto. Bien mélanger le tout et verser la crème fouettée. Laisser mijoter doucement pendant 5 minutes.
- 4: Enfin, ajouter les gnocchi et laisser mijoter ensemble pendant 4 minutes supplémentaires.
- 5: Servir avec le fromage Pesto vert râpé et les feuilles de basilic.

Ces gnocchis au pesto rouge sont une véritable sensation gustative et un choix délicieux pour tout dîner végétarien. La combinaison du pesto frais et des gnocchis moelleux en fait un vrai régal. Envie de relever un peu le plat ? Ajoutez une pincée de flocons de piment à la sauce pour un coup de fouet subtil, ou ajoutez un peu de jus de citron pour une touche de fraîcheur.

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [CookingQueensNL](#).