

Ingrediënten voor 4 personen

- 2el olijfolie - 2 courgettes (in zeer kleine blokjes) - 1 pak koelverse gnocchi (aardappeldeegkussentjes, 500gr) - 1 citroen schoongeboend - 1/2 zakje peterselie (30 gr) fijngesneden - 1 zakje basilicum (15gr) fijngesneden - 250gr ricotta - 50gr grano pardano, grof geraspt (dunschiller!)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gnocchi met citroenricotta

Een heerlijk verrassend zomers gerecht door de combinatie van de stevige gnocchi met de lichtzure ricotta en de zoetheid van de courgette.

Hulpmiddelen

1) dunschiller om de grano pardano grof mee te raspen zodat je mooie grove vlokken/schilfertjes krijgt. 2) Schuimspaan

Vorbereiding

Hak de peterselie met een mes fijn. Scheur de basilicum in stuken (basilicum nooit met een mes fijnhakken, zo verliest hij een hoop smaak) rasp een halve theelepel citroenschil en snijdt de citroen doormidden. Pers een helftje uit. Roer dit alles door de ricotta en breng op smaak met peper en zout. Breng een pan met water aan de kook. Als het water kookt voeg je zout toe.

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een braadpan. Bak de courgetteblokjes in 5-7 minuten al omscheppend goudbruin. Haal ze uit de pan en breng op smaak met wat zout en peper. Gooi de Gnocchi in de pan met kokend water. Als de Gnocchi drijven zijn ze gaar en kun je ze met de schuimspaan uit het water scheppen. Schep de courgetteblokjes en het ricottamengsel luchtig door de gnocchi. Bestrooi het gerecht naar smaak met geraspte kaas.

Serveertips

Lekker met een tartaartje gevuld met brie. Tartaartje net niet helemaal door midden snijden, een plakje brie ertussen leggen en de tartaar weer dicht "kneden". Bestrooien met peper en zout en in 7-8 minuten rose bakken.