

Ingrediënten voor 2 personen

1 pak gnocchi di patate 25 gr
gepelde walnoten 1 pakje
slagroom 125 gr gorgonzola 2
geroosterde paprika`s (pot a 465
gr) 1 zak gemengde sla 1
eetlepel balsamicodressing

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Gnocchi met walnoten en gorgonzola

Bereidingswijze

In pan ruim water aan de kook brengen. Gnocchi in water laten glijden en weer aan de kook brengen. Gnocchi zijn gaar als ze komen bovendrijven. Walnoten grof hakken. In droge koekenpan walnoten ca. 3 minuten roosteren. Op bord laten afkoelen. In steelpan slagroom verwarmen en gorgonzola hierin smelten. Paprika`s in reepjes snijden. Sla mengen met paprika en dressing. Bovendrijvende gnocchi met schuimspaan direct uit pan scheppen en overdoen in warme schaal. Saus en walnoten door gnocchi mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Gnocchi serveren met salade.