



Gnocchi met gegrilde courgettes, venkel en pesto



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 courgetten (in plakjes)
olijfolie
1 venkel (fijngesneden)
500 gram gnocchi
zout
olijfolie
1 potje pesto (kant-en-klaar)
4 plakjes italiaanse ham (gedroogd)
1 stuk parmezaan (in schilfers)
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de courgettes met olijfolie en gril ze in een grillpan of op de barbecue.
- 2.** Gril of bak de venkel in olijfolie.
- 3.** Kook de gnocchi gaar in lichtgezouten water en giet af.
- 4.** Meng met de pesto, de venkel en de courgettes.
- 5.** Werk af met de ham, de parmezaan en basilicum.