



## Gnocchi met pesto en cherrytomaten

*Zachte aardappelgnocchi in een geurige groene pesto met gebakken cherrytomaten en Parmezaan. Een gerecht dat in een kwartier op tafel staat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 500 g verse gnocchi
- 4 el groene pesto
- 250 g cherrytomaten
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- verse basilicum
- 30 g pijnboompitten
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kook de gnocchi in ruim gezouten water tot ze komen bovendrijven, ongeveer 3 minuten, en laat uitlekken.
2. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan en zet apart.
3. Verhit de olijfolie en bak de gehalveerde cherrytomaten met de geperste knoflook 4 minuten tot ze zacht worden.
4. Voeg de uitgelekte gnocchi toe en bak nog 3 minuten mee tot ze licht goudbruin zijn.
5. Haal de pan van het vuur en roer de pesto erdoor zodat alles bedekt is.
6. Kruid met zout en peper.
7. Werk af met geschaafde Parmezaan, geroosterde pijnboompitten en verse basilicum. Dien meteen op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)