



Elvea, een feest uit Italië

Gnocchi met romige tomatensaus en groenten



Ingredienten voor 2 Personen

1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
1 zakje	gnocchi om te bakken
250 g	kippengehakt
1	courgette in blokjes gesneden
0,50	burrata
1 scheut	room
1 lepel	groene pesto
Een paar	kerstomaten, gehalveerd
	rucola
	Italiaanse kruiden

Bereiding

1. Bak het kipgehakt in een koekenpan.
2. Als het gehakt gaar is, voeg de gesneden courgette toe aan de pan.
3. Bak de courgette goudbruin en voeg dan de gnocchi toe.
4. Wanneer de gnocchi knapperig is, voeg je de Elvea Pomo e legumi en een scheutje room toe.
5. Roer door en laat nog 5 minuten op het vuur staan.
6. Serveer op een bord, voeg wat gehalveerde cherrytomaatjes, een beetje rucola, een lepel groene pesto en verkruimelde burrata toe.
7. Werk af met zout, peper en Italiaanse kruiden.

Recept info: Berry in love

