



Gnocchi mit rotem Käsepesto



Zutaten

- 50 Gramm Henri Willig Roter Pesto-Käse
- 3 Esslöffel geriebener Henri Willig Grüner Pesto-Kuhkäse
- 350 Gramm Gnocchi
- 200 Milliliter Schlagsahne
- 1 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 14 Cashewnüsse
- 10 frische Basilikumblätter
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.3 Teelöffel grob gemahlener Pfeffer
- Olivenöl

Vorbereitung

Op zoek naar een heerlijk vegetarisch recept? Deze gnocchi met zelfgemaakte pesto en Rode Pesto Kaas is perfect voor een smaakvolle maaltijd. De pesto, met cashewnoten, basilicum en rode pesto kaas, vormt de basis voor een romige saus. Voeg de gnocchi toe en laat het geheel even kort koken voor een onweerstaanbare pasta.