Gnocchi met Bresc Daslookpesto en Parmezaan



Ingrediënten

10

2,5 kg aardappelen
750 g bloem + 125 g (om te bestuiven)
625 g Bresc Daslookpesto
75 g parmezaanse kaas
50 g pijnboompitten
25 g zout
2,5 g nootmuskaat
5 eidooiers

Bereidingswijze

Kook de aardappelen, pureer ze en meng met bloem, eidooiers, zout en nootmuskaat. Kneed tot deeg Vorm, bestuif en kook de gnocchi. Meng de gnocchi met de daslookpesto en garneer met extra Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Gebruikte bresc producten

Bresc Daslook pesto 450g