

Gnocchi met CAMBOZOLA Black Label, champignons en bieslook



Ingrediënten voor 4 porties:

150 g CAMBOZOLA Black Label
500 g gnocchi
450 g champignons
200 g room
2 sjalotjes
1 teen knoflook
1 bosje bieslook
2 el olie
Zout
Peper



Bereiding:

1. Maak de champignons schoon en snijd deze in even grote stukken. Pel de sjalotjes en knoflook en hak deze fijn.
2. Bereid de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking in kokend water met wat zout.
3. Verhit 2 el olijfolie in een grote pan. Bak de champignons daarin eerst op hoog vuur gedurende 2-3 minuten rondom aan, zet het vuur daarna lager en voeg de sjalotjes en knoflook toe. Fruit het geheel gedurende 3-4 minuten en roer daarbij af en toe om. Kruid met zout en peper. Blus vervolgens af met de room. Snijd de CAMBOZOLA Black Label in kleine stukjes en doe deze samen met de gnocchi in de pan. Laat het geheel op middelhoog vuur 3-4 minuten sudderen.
4. Hak de bieslook fijn. Breng de gnocchi op smaak met zout en peper en garneer met de bieslook.

Bereidingstijd ca. 45 minuten.

Per portie ca. 3769 kJ, 897 kcal, E 18,5 g, V 71 g, KH 48 g

Meer recepten op: www.cambozola.com