


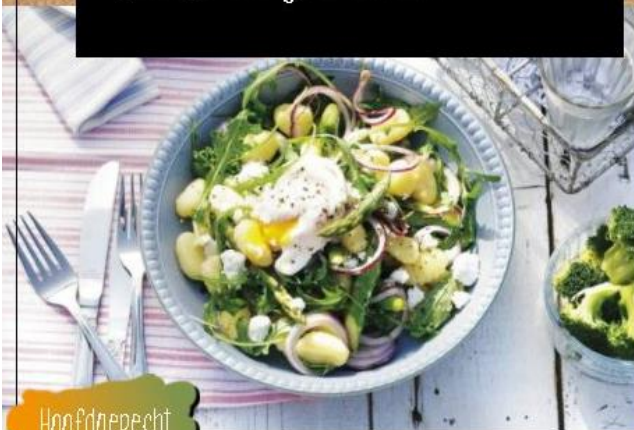


## Gnocchi met groene asperges Rucola en geitenkaas

 Groen  15 min.  4 pers.



Hoofdgerecht

### Ingrediënten

- 500 g verse groene asperge
- 2 rode ui
- 50 g ongezouten roomboter
- 500 g gnocchi
- 75 g rucola
- 145 g Bettine Blanc geitenkaas 50+

### Bereidingswijze

- Verwijder de houtige onderkant van de asperges. Snijd de asperges in schuine stukken van 2 cm.
- Snijd de ui in ringen. Verhit de helft van de boter in een hapjespan en fruit de ui 5 min. Voeg de asperges toe en bak 3 min.
- Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Voeg ondertussen de rest van de boter en de rucola toe aan het aspergemengsel. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel over de diepe borden en verkruimel de kaas erover.

Eet smakelijk!