

GNOCCHI MASCARPONE ROSSO

Gnocchi Mascarpone Rosso met Gnocchi di Patate, Mascarpone Rosso en Gegrilde rode en gele paprika. Praktisch opgebouwd voor snelle bereiding en nette

Ingrediënten

- Gnocchi di Patate (Smiling Cook)
- Mascarpone Rosso (Smiling Cook)
- Gegrilde rode en gele paprika
- Mozzarella geraspt
- Cherry tomaatjes
- Oregano gedroogd



Bereidingswijze

- 1 Laat de Gnocchi di Patate minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de gegrilde rode en gele paprika volledig ontdooien en uitlekken.
- 3 Voeg de Mascarpone Rosso koud toe aan de Gnocchi di Patate.
- 4 Meng twee derde van de gegrilde rode en gele paprika door de gnocchi.
- 5 Verdeel het geheel in maaltijdbakken.
- 6 Top af met de resterende gegrilde rode en gele paprika, Mozzarella geraspt en Cherry tomaatjes.
- 7 Werk af met Oregano gedroogd.