



Hoofdgerechten

## **Gnocchi met Hervekaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram Herve l'Exquis  
20 gram ongezouten boter  
70 gram walnoten  
700 gram gnocchi  
400 milliliters room  
1 handvol rucola  
2 takjes tijm  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verhit de boter in een ruime braadpan en bak de gnocchi en tijm 7 minuten tot de gnocchi goudbruin is. Kruid met peper en zout.

Voeg er de room aan toe en brokkel er de helft van de kaas bij. Laat 5 minuten pruttelen.

Hak de walnoten grof.

Haal de pan van het vuur en werk af met de rest van de kaas, walnoten en rucola.

