Gnocchis aux courgettes grillées, fenouil et pesto

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 courgettes (en rondelles)
huile d'olive
1 fenouil (émincé)
500 grammes de gnocchis
sel
huile d'olive
1 petit bocal de pesto (prêt à l’emploi)
4 tranches de jambon italien (sec)
1 pièce de parmesan (en copeaux)
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

1. **Badigeonnez les courgettes d’huile d’olive et faites-les griller dans une poêle à griller ou au barbecue.**
2. **Grillez ou faites revenir le fenouil dans l’huile d’olive.**
3. **Faites cuire les gnocchis dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les.**
4. **Mélangez-les avec le pesto, le fenouil et les courgettes.**
5. **Garnissez de jambon, de parmesan et de basilic.**