



# 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.