



Gegratineerde gnocchi

met paprika en courgette



20-30min



2 personen

De makkelijkste gerechten zijn vaak het populairst en dat geldt ook voor gratin. Bij een gratin worden alle ingrediënten getopt met saus en kaas en in een ovenschaal gebakken tot er een knapperig laagje ontstaat. In deze variant vind je naast gnocchi, paprika en courgette ook een specerijenmelange met gedroogde oregano en rozemarijn, voor een typisch Mediterrane smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 200g tomatenpassata
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan

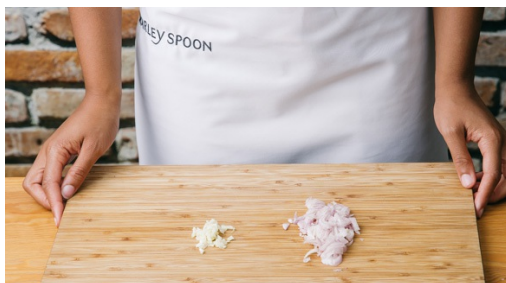
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 946kcal, vet 45.0g, koolhydraten 101.8g, eiwit 32.6g



1. Sjalot snijden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Paprika snijden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



3. Courgette snijden

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



4. Groenten bakken

Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Paprika** und die **Zucchini** dazugeben und 6-8Min. mitbraten.



5. Saus maken

Die Pfanne vom Herd nehmen, die **passierten Tomaten** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und die **Sauce** mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi gratineren

Die **Gnocchi** in einer Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit der **Gemüsesauce** bedecken. Den **Käse** auf der **Sauce** verteilen und alles 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** gar sind und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist.