



Gegratineerde aardappel-erwtengnocchi

met paprika en courgette



20-30min



2 personen

Soms zijn de eenvoudigste gerechten ook gewoon het lekkerst. En deze aardappel-erwtengnocchi met een heerlijke groentesaus en een korstje van kaas, is daar een perfect voorbeeld van. Makkelijk, snel en ongeloofelijk smaakvol! Eet smakelijk!

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
- 400g aardappel-erwtengnocchi ¹
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan of wok

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 826kcal, vet 35.5g, koolhydraten 97.8g, eiwit 25.1g



1. Sjalot snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel de **sjalot** en de **knoflook** en hak fijn.



2. Paprika snijden

Snijd de **paprika** in vieren en vervolgens in 1-2cm grote stukken.



3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte door vieren en vervolgens in ca. 1cm grote blokjes.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1 el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot** en de **knoflook** toe en fruit ca. 1min. Voeg nu de **paprika** en **courgette** toe en bak 6-8min mee.



5. Saus maken

Neem de pan van het vuur en roer de **tomatenpassata** en **crème fraîche** door de **groenten** heen. Breng de **saus** op smaak met de **kruidenmix** en peper en zout.



6. Gnocchi gratineren

Doe de **gnocchi** in een ovenschaal en bedek gelijkmatig met de **groentesaus**. Strooi de **kaas** gelijkmatig over de **saus** en bak alles 10-15min in de oven tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** knapperig en goudgeel. Verdeel de **gegratineerde gnocchi** over de borden en dien op.