

DINNERLY



Ovenschotel met gnocchi en spinazie met cherrytomaat en kaas



ca. 35min



2 personen

Vandaag zetten we een snelle en overheerlijke ovenschotel op tafel. We bereiden eerst een fijne saus van cherrytomaatjes, spinazie, prei en een Italiaanse kruidenmix. Samen met zachte gnocchi schuiven we het in de oven waar we er een heerlijke schotel met een goudgele kaaskorst van bakken. Aan tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik cherrytomaten
- 500g gnocchi ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 200g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 4tl boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- kleine kookpan
- keukenrasp
- vergiet

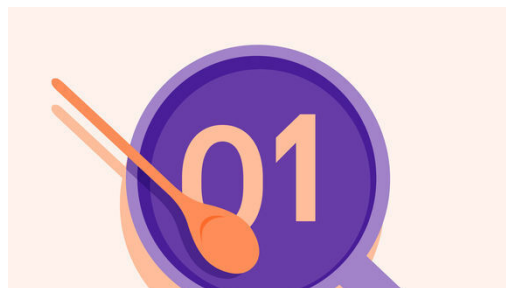
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

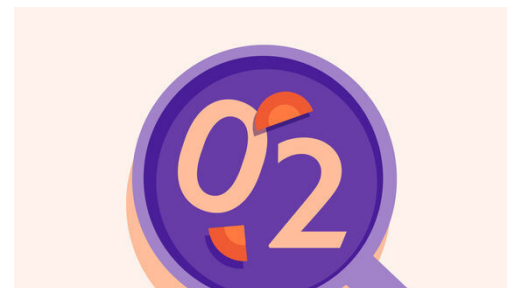
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 693kcal, vet 19.4g, koolhydraten 101.3g, eiwit 24.1g



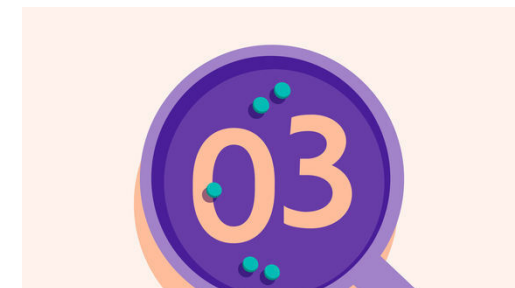
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht), zet evt. de grillfunctie aan. Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snijd ze overdwars in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



2. Tomatensaus koken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie en 4tl boter. Bak de **prei**, knoflook en **kruidenmix** 5min tot de **prei** zacht wordt. Voeg de **cherrytomaten** en 1tl suiker toe en laat het geheel 15min koken en wat indikken. Plet de **cherrytomaten** met een vork zodat ze tijdens het koken uit elkaar vallen.



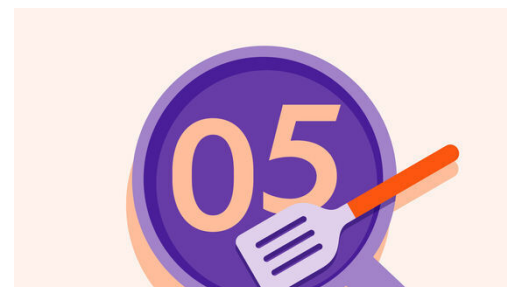
3. Gnocchi garen

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Vet een kleine of middelgrote ovenschaal in met wat boter. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat uitlekken in een vergiet en doe terug in de pan.



4. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** portiegewijs toe aan de **tomatensaus** en kook 1min mee. Roer de **sous** door de **gnocchi** in de pan en kruid met ½tl peper en zout.



5. Bakken en serveren

Giet de **gnocchi met saus** in de ovenschaal en bestrooi met de **kaas**. Grill de **ovenshotel** 5min in de oven tot de **kaas** goudbruin kleurt. Haal uit de oven, laat kort afkoelen en serveer.



6. Rood, geel, groen

Rode tomaten, goudgele gnocchi en groene spinazie – eigenlijk hebben we alle kleuren bij elkaar! Ben je in voor wat extra groen? Speur je koelkast af voor verse kruiden, zoals basilicum en voeg ze toe aan de tomatensaus.