



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 paprika
- 1 courgette
- 200g tomatenpassata
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 400g aardappel-erwtengnocchi ¹
- 100g 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 841kcal, vet 35.6g, koolhydraten 101.0g, eiwit 25.3g



1. Sjalot snijden

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



2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in grote blokjes.



3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes van ca. 1cm.



4. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **sjalot** en **knoflook** ca. 1min. Voeg dan 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 **groente**. Kruid de **saus** met de **kruidenmix** en peper en zout.



6. Gnocchi gratineren

Doe de **gnocchi** in een ovenschaal en bedek met de **groentesaus**. Bestrooi met de **kaas** en bak het geheel 10-15min in de oven, tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** knapperig en goudgeel. Schep de **gegratineerde gnocchi** op borden en serveer.