



## 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 paprika
- 1 courgette
- 200g tomatenpassata
- 1 kuipje crème fraîche <sup>2</sup>
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 100g jonge geraspte kaas <sup>2</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan of wok

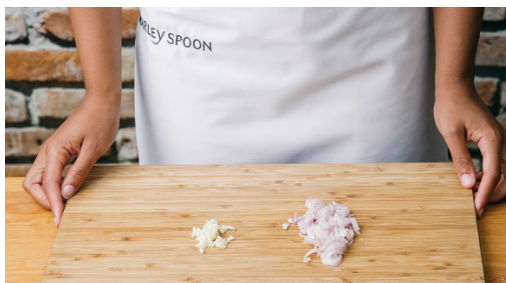
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 929kcal, vet 42.8g, koolhydraten 104.7g, eiwit 30.5g



### 1. Sjalot snijden

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



### 2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes.



### 3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in stukjes.



### 4. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **sjalot** en de **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 de **crème fraîche** door de **groente**. Breng de **saus** op smaak met de **kruidenmix** en peper en zout.



### 6. Gnocchi gratineren

Verdeel de **gnocchi** in een ovenschaal en schep de **groentesaus** erover. Bestrooi met de **kaas** en bak de **schotel** 10-15min in de oven, tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** gesmolten en goudbruin. Verdeel over de borden en dien op.