



## Tweekazen-gnocchibake

met courgette, champignons en olijven



ca. 25min



2 personen

Is het pizza? Is het pasta? Laat die vragen je niet tegenhouden en pak de vork om je tegood te doen aan deze gnocchischotel. De saus hebben wij gevuld met lekker veel groenten: courgette, champignons en olijven. En omdat wij bij Marley Spoon niet konden kiezen, maak je jouw schotel af met twee kazen uit de Italiaanse keuken. Yum!

## Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 1x champignonplakjes
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 pak gnocchi <sup>1</sup>
- 1 pakje tomatenpassata
- 10g verse basilicum
- 1 zakje kaasvlokken <sup>3,7</sup>
- 1 zakje geraspte mozzarella <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

## Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- 2 grote koekenpannen

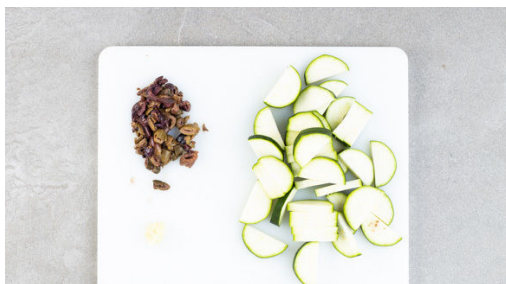
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 771.0kcal, vet 29.9g, eiwit 32.8g, koolhydraten 91.5g



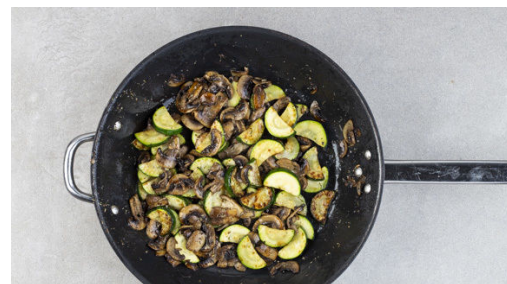
### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C, evt. met de grillstand aan. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **olijven** grof.



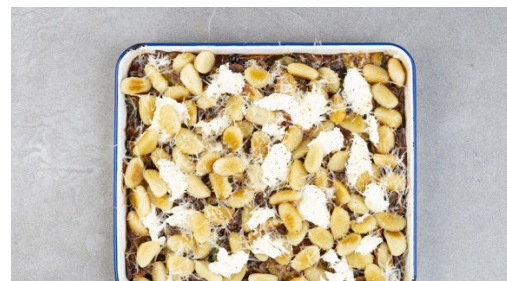
### 4. Saus maken

Voeg de **passata**, 1-2el water en 1/2tl suiker aan de groentepan toe. Roer door en breng de **saus** aan de kook. Zet het vuur middellaag en laat de **saus** 4-5min zachtjes sudderen totdat deze dikker is. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in reepjes. Roer de **olijven** en de **helft van de basilicum** door de **saus** en breng hem op smaak met peper en zout.



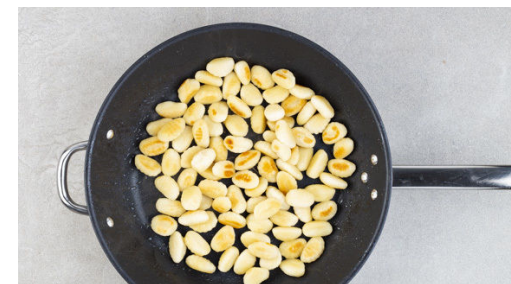
### 2. Groenten bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en voeg de **champignons** toe. Bak 4-5min zonder te bewegen zodat de **champignons** hun water kunnen loslaten. Voeg dan de **courgette**, **knoflook**, **1-2tl Italiaanse kruidenmix** en 1/4tl zout toe en bak de **groenten** 2-3min.



### 5. Schotel bakken

Verdeel de **saus** gelijkmatig over een middelgrote ovenschaal. Verdeel dan de **gnocchi** erover, bestrooi ze met de **mozzarella** en verkruiemel de **kaasvlokken** erover. Bestrooi met een snuf zout en peper. Bak de **schotel** 3-4min in de oven tot de **kaas** is gesmolten.



### 3. Gnocchi bakken

Verhit 1el olijfolie in een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **gnocchi** met 1/4tl zout toe. Bak de **gnocchi** 7-8min tot ze rondom goudbruin en iets knapperig zijn. Zet het vuur indien nodig iets lager.



### 6. Serveren

Neem de **gnocchibake** uit de oven en garneer met de **rest van de basilicum**.