



Tweekazen-gnocchibake

met courgette, champignons en olijven



ca. 25min



2 personen

Is het pizza? Is het pasta? Nee, het is een beetje van allebei. Deze gnocchischotel zit boordevol groenten, zoals courgette, champignons en olijven. En omdat wij bij Marley Spoon niet konden kiezen, maak je jouw gnocchibake af met twee Italiaanse kazen.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 1x champignons
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 pakje tomatenpassata
- 10g verse basilicum
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- 2 grote koekenpannen

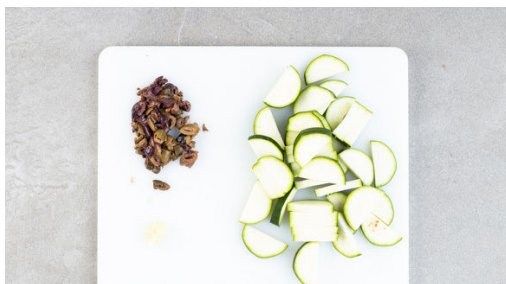
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 30.5g, koolhydraten 91.4g, eiwit 37.5g



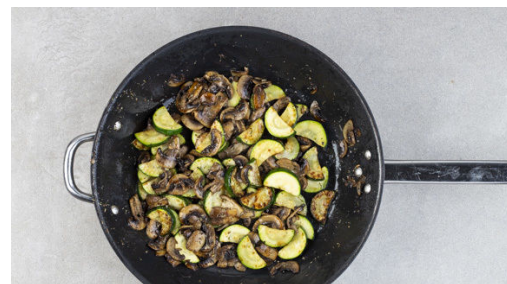
1. Groenten snijden

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. Snijd de **champignons** in dunne plakjes.



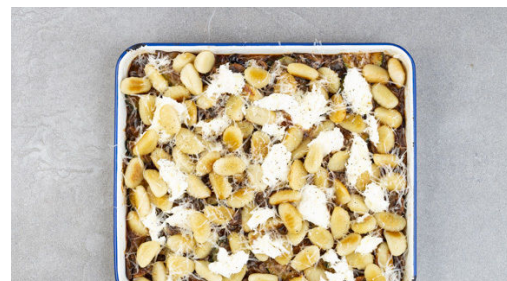
4. Saus maken

Voeg de **passata**, 1-2el water en 1/2tl suiker aan de groentepan toe. Roer door en breng de **sous** aan de kook. Zet het vuur middellaag en laat de **sous** 4-5min zachtjes sudderen totdat deze dikker is. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in reepjes. Roer de **olijven** en **2/3e van de basilicum** door de **sous** en breng hem op smaak met peper en zout.



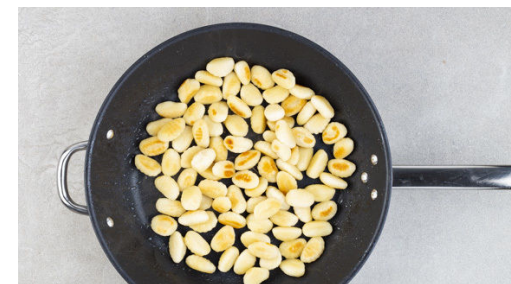
2. Groenten bakken

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. Bak de **groenten** 2-3min.



5. Schotel bakken

Verdeel de **sous** gelijkmatig over een middelgrote ovenschaal. Verdeel dan de **gnocchi** erover, bestrooi met de **mozzarella** en rasp het **blokje kaas** er fijn over. 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 tweede 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**.