



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
- 250g champignons
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 390g tomatenpassata
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g pizzakaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp

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.

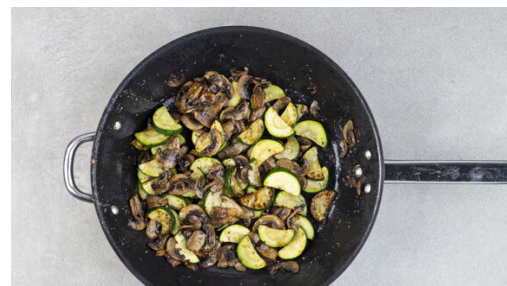
Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 30.6g, koolhydraten 95.6g, eiwit 34.8g



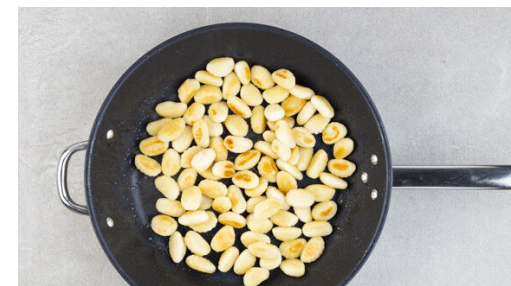
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (of 230°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **olijven** grof en snijd de **champignons** in dunne plakjes.



2. Groenten bakken

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



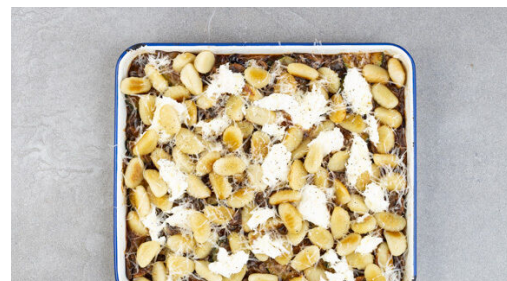
3. Gnocchi bakken

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



4. Saus maken

Voeg de **helft van 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. Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes. Roer de **olijven** en **2/3e van de basilicum** door de **sous** en proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



5. Schotel bakken

Schenk de **sous** in een ovenschaal en verdeel dan de **gnocchi** erover. Rasp het **blokje kaas** fijn en bestrooi de **gnocchi** met de **geraspte kazen**. Bestrooi met een snuf zout en peper. Bak de **schotel** 3-4min in de oven tot de **kaas** is gesmolten.



6. Afmaken en serveren

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