

# DINNERLY



## Ovenschotel met gnocchi en saliccia met courgette en spinazie



20-30min



2 personen

Wat krijg je als je Italiaanse ingrediënten combineert met comfort food-bereiding? SÍ! Een romige ovenschotel met gnocchi en Italiaanse saliccia-worst, bestrooid met geraspte kaas en gevuld met lekkere groenten. Alles even opbakken en overgieten in een grote schaal, en dan doet de oven de rest. Dit gerecht is zo makkelijk en zo fijn, daar kunnen alleen maar "delizioso!" tegen zeggen.



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2x salsiccia
- 50g geraspte jongbelegen kaas<sup>7</sup>
- 100g babyspinazie
- 500g gnocchi<sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 300ml melk<sup>7</sup>
- bloem<sup>1</sup>
- peper en zout
- olijfolie

## KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

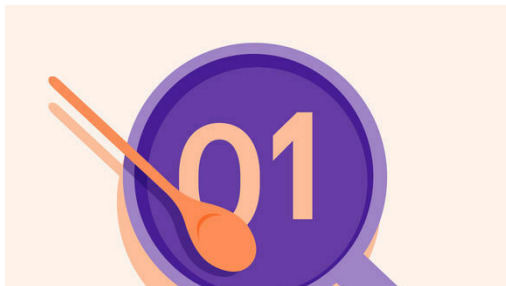
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

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

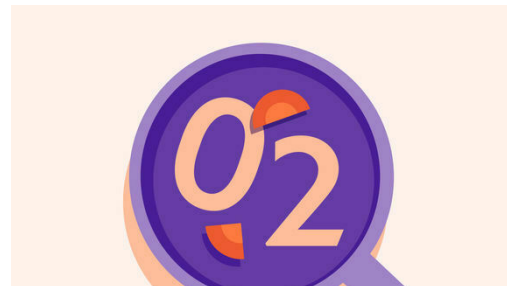
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 946kcal, vet 40.8g, koolhydraten 102.4g, eiwit 42.3g



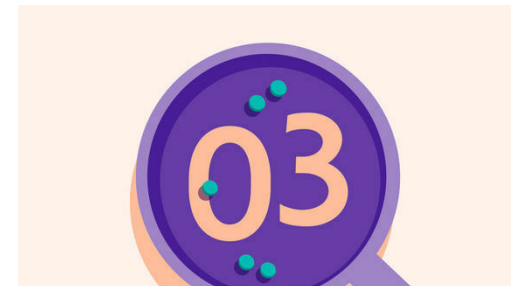
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verhit de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer de **courgette** in de lengte en snij in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel de **ui** en snij in dunne halve ringen. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Druk de **salsiccia** uit hun velletje en snij in kleine stukjes.



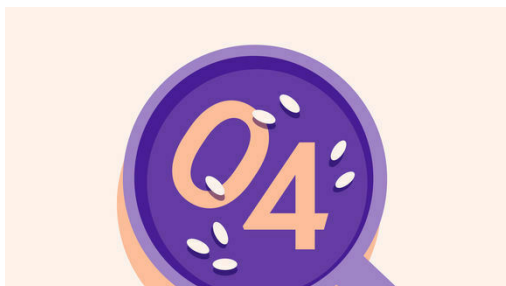
### 2. Salsiccia opbakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **salsiccia** 2-3min op hoog vuur tot ie een beetje bruin wordt. Zet het vuur lager en bak de **courgette** en **ui** ca. 2min mee. Voeg de knoflook toe en bak het geheel nog 1-2min.



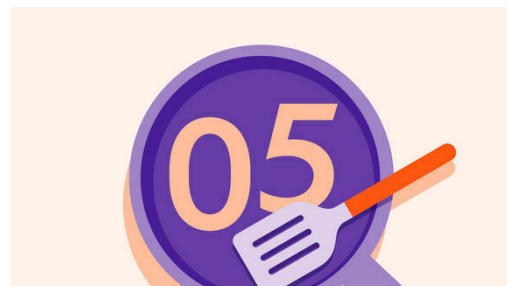
### 3. Saus maken

Roer 1-2el bloem door de pan, giet 300ml melk erbij en kruid met een flinke snuf peper en zout. Breng de **saus** aan de kook en laat 1-2min borrelen, tot ie een beetje ingedikt is. Haal de pan van het vuur en roer de **helft van de kaas** erdoor. Voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Proef de **saus** en breng op smaak met nog wat zout.



### 4. Ovenschotel maken

Schep de **gnocchi** door de pan en giet het geheel in een middelgrote ovenschotel. Strooi de **rest van de kaas** erover.



### 5. Ovenschotel bakken

Bak de ovenschotel 12-17min in de oven tot de **kaas** goudbruin en knapperig is. Laat de schotel even afkoelen en verdeel dan over de borden.



### 6. Wat fris erbij?

Wil je op je bord een beetje contrast bij deze rijke ovenschotel? Maak dan een snelle frisse salade, bijv. van wat rucola, tomaat, komkommer, olijfolie en peper en zout.