

DINNERLY



V1: Varkenssaucijs op zachte gnocchi met courgette en tomaat



ca. 35min



2 personen

Vandaag halen we Italië in huis met deze mediterrane lekkernij: gebakken worst op luchtige gnocchi. De worsten schuif je samen met courgette en tomaat in de oven, zodat de groenten heerlijk geroosterd zijn voordat je ze door de gnocchi mengt. En natuurlijk mag versgeraspte kaas niet ontbreken. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 2 varkenssaucijzen
- 2 tomaten
- 500g gnocchi ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- vergiet

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 860kcal, vet 43.3g, koolhydraten 88.8g, eiwit 34.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken van 0,5cm dik. Steek met een vork een paar gaatjes in de **worsten**. Leg de **courgette** en **worsten** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en een flinke snuf zout.



2. Groente en worst bakken

Halveer de **tomaten** en leg ze met de snijkant naar boven bij de **worsten** en **courgette** op de bakplaat. Leg er 1 ongepelde teen knoflook bij en bak alles 13-17min in de oven, tot de **worsten** gaar zijn en de **courgette** lichtbruin is.



3. Kaas raspen

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **kaas** fijn.



4. Gnocchi garen

Voeg de **gnocchi** ca. 3min voordat de **groente** klaar is toe aan de pan met kokend water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat uitlekken in een vergiet. Haal de **groente** en **worsten** uit de oven en laat 1-2min afkoelen.



5. Tomatensaus maken

Druk de knoflook uit de schil en plet met een vork fijn. **Pas op:** heet! Snij de **tomaten** klein en meng met de **kaas**, knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Meng de **gnocchi** met de **tomatensaus** en de **courgette**. Snij de **worsten** in schuine plakken en serveer ze op de **gnocchi**.



6. Liever heet?

Deze zachte gnocchi met groente en worst is heerlijk verwarmend. Is dat nog niet warm genoeg? Dan kun je je gerecht met een paar chilivlokken extra pit geven. Meng ze in stap 5 door de saus.