

DINNERLY



Italiaanse ovenschotel met gnocchi met groenten en geraspte kaas



20-30min



2 personen

De oven is je beste vriend als je snel en makkelijk wilt koken. Vandaag bakken we kort wat groenten aan, mengen er tomatenblokjes, kruiden en gnocchi doorheen en bestrooien het geheel met oude kaas. En klaar zijn we! Nou, nog niet helemaal, maar je kunt al wel achteroverleunen want de oven doet de rest. Lekker makkelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 courgette
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi¹
- 100g geraspte oude kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan of wok

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 733kcal, vet 22.4g, koolhydraten 97.4g, eiwit 34.2g



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer de **prei** in de lengte, was de bladeren grondig en snij ze dan overdwars in reepjes van ca. 0,5cm breed. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



2. Courgette snijden

Snij de **courgette** in blokjes van ca. 1cm.



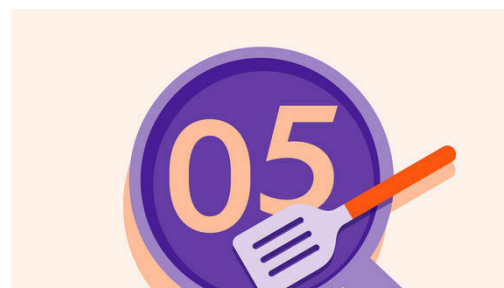
3. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el olijfolie. Bak de **prei** en knoflook 4-5min op middelhoog vuur. Blijf roeren. Voeg de **courgette** toe en bak 2-3min mee.



4. Saus maken

Roer de **tomatenblokjes** erdoor en breng het geheel aan de kook. Voeg **2-3tl kruidenmix**, 1-2el azijn en een snuf suiker toe. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. nog wat **kruidenmix**. Laat de **saus** nog 1-2min borrelen en haal dan van het vuur.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **gnocchi** over een middelgrote ovenschaal en bedek met de **saus**. Strooi de **kaas** erover en bak de **ovenschotel** 10-15min in de oven tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** goudgeel en gesmolten.



6. Alle groenten verzamelen!

Restjes opgelet! Deze ovenschaal biedt ruimte aan al je overgebleven groenten. Een halve wortel, een stuk aubergine, een stengel bleekselderij? Snij ze klein en voeg ze toe met de courgette.