

DINNERLY



Italiaanse ovenschotel met gnocchi met groente en geraspte cheddar



20-30min



2 personen

De oven is je beste vriend als je snel en makkelijk wilt koken. Vandaag bakken we kort wat groente aan, mengen er tomatenblokjes, kruiden en gnocchi doorheen en bestrooien het geheel met heerlijke cheddar. 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 gehakte tomaten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 75g geraspte cheddar ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan of wok

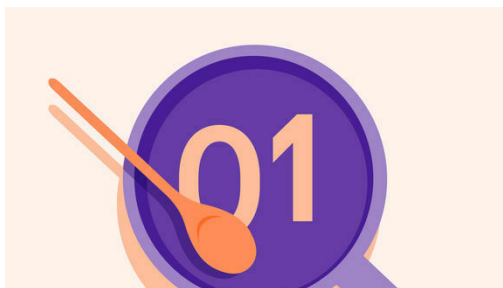
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

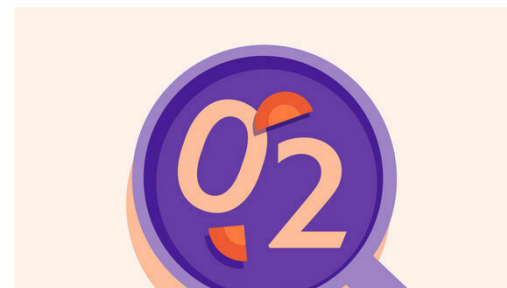
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 718kcal, vet 21.4g, koolhydraten 100.2g, eiwit 28.5g



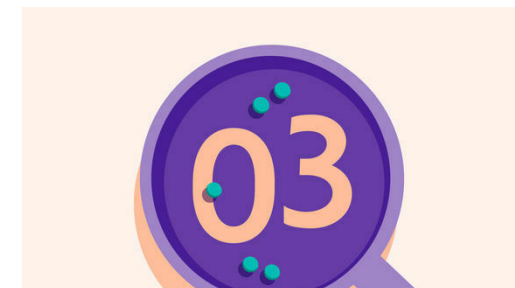
1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



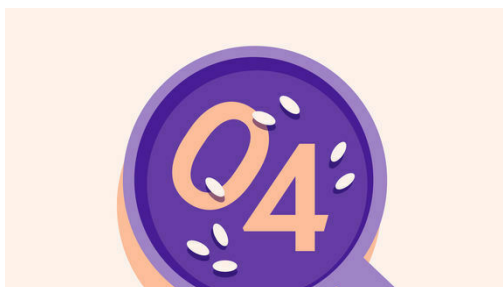
2. Prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **prei** en knoflook 4-5min.



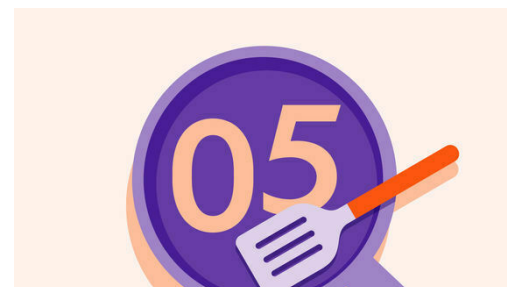
3. Courgette toevoegen

Snij de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **courgette** toe aan de pan en bak 2-3min mee.



4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** toe en breng het geheel aan de kook. Breng op smaak met 2-3tl **kruidenmix** (of meer naar smaak), 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Laat de **saus** nog 1-2min koken en haal dan van het vuur.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **gnocchi** over een middelgrote ovenschaal en bedek gelijkmatig 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 groente verzamelen!

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