



Gnocchibake met twee kazen

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 groente, zoals courgette, champignons en olijven. En omdat wij bij Marley Spoon niet konden kiezen, maak je jouw gnocchibake af met twee soorten kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 250g champignons
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi ²
- 200g tomatenpassata
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 bol mozzarella ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp

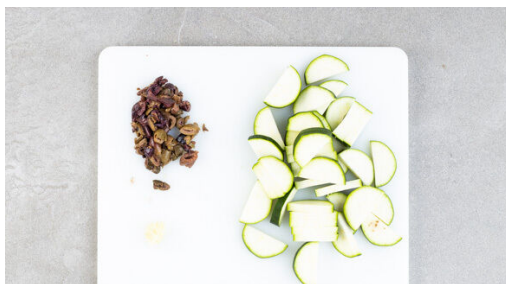
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 811kcal, vet 30.8g, koolhydraten 100.1g, eiwit 34.8g



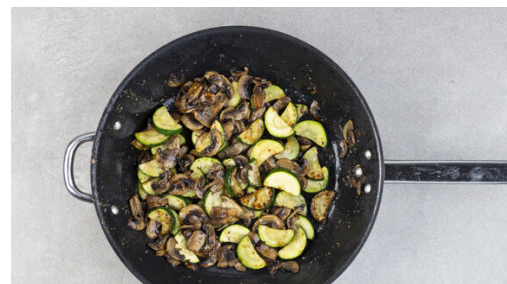
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (of 230°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en vervolgens dwars in dunne plakjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Hak de **olijven** grof. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes.



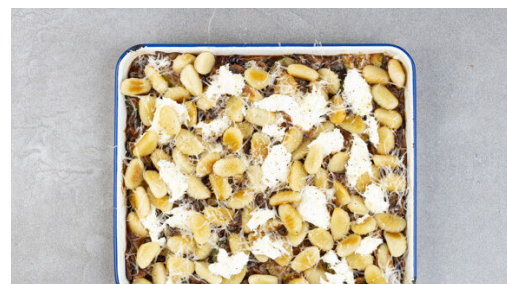
4. Saus maken

Voeg de **tomatenpassata**, 1-2el water en ½tl 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. Pluk de **basilicumbaadjes** en snijd ze in reepjes. Roer ca. ⅔ van de **basilicum** en de **olijven** door de **sous** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



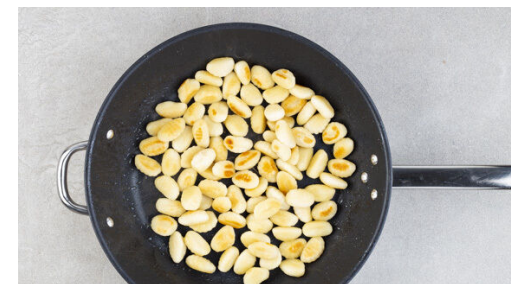
2. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **champignons** 4-5min, zonder te roeren. Voeg dan de **courgette**, **knoflook**, **1-2tl kruidenmix** en een flinke snuf zout toe. Bak de **groente** 2-3min.



5. Schotel bakken

Schenk de **sous** in een ovenschaal en verdeel de **gnocchi** erover. Rasp de **kaas** fijn en scheur de **mozzarella** in grove stukken. Verdeel de **kazen** over de **gnocchi** en bestrooi met een snuf peper en zout. Bak de **schotel** 3-4min in de oven tot de **kaas** is gesmolten.



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** in 7-8min rondom goudbruin en licht krokant. Zet het vuur indien nodig iets lager.



6. Afmaken en serveren

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