



Gnocchigratin

met Mediterraanse gekruide groenten



20-30min



2 personen

De makkelijkste gerechten zijn vaak het populairst en dat geldt ook voor gratin. Bij een gratin worden alle ingrediënten getopt met saus en kaas en in een ovenschaal gebakken tot er een knapperig laagje ontstaat. In deze variant vind je naast gnocchetti, paprika en courgette ook een specerijenmelange met gedroogde oregano en rozemarijn, voor een typisch Mediterrane smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pak tomatenpassata
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- oven
- ovenschaal

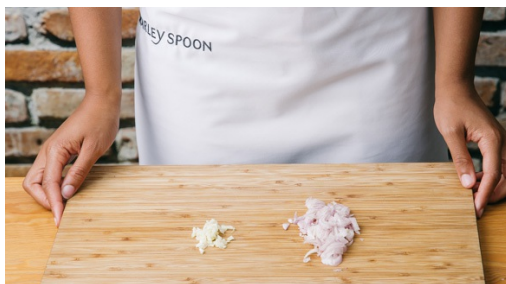
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 911kcal, vet 43.2g, koolhydraten 102.0g, eiwit 30.7g



1. Smaakmakers snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn.



2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes.



3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Fruit het **sjalotje** en de **knoflook** 1-2min. Voeg de **paprika** en **courgette** met een snufje zout toe en bak nog eens 6-8min.



5. Saus maken

Voeg de **Italiaanse kruidenmix** toe en roerbak 1min. Voeg de **helft van de tomatenpassata** en de **crème fraîche** toe, roer door en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur iets lager en breng de **saus** op smaak met zout en peper. Bewaar de **rest van de passata** voor een ander recept.



6. Gratin bakken

Verdeel de **gnocchi** in een grote ovenschaal en schep de **groentesaus** erover. Bestrooi met de **kaas** en bak de **schotel** 10-15min in de oven tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** gesmolten en goudbruin.