



# Gnocchi lasagne met gegrilde paprika's



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)  
olijfolie  
500 gram gemengd gehakt  
4 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 glas rode wijn  
2 deciliter kalfsfond  
2 blikken gepelde tomaten  
1 eetlepel oregano  
2 blaadjes laurier  
peper en zout  
1 eetlepel worcestersaus  
6 paprika's  
1 bosje basilicum  
500 gram gnocchi  
2 bollen mozzarella (uitgelekt en in plakjes gesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien in olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken.
- 2.** Overgiet met de rode wijn en laat deze inkoken.
- 3.** Overgiet met de fond en laat tot de helft inkoken.
- 4.** Voeg de gepelde tomaten toe en breng op smaak met oregano, laurier, peper, zout en worcestershiresaus. Laat 1 uur zachtjes sudderen.



- 5.** Snij de paprika's in kwartjes en verwijder de steelaanzet en de zaadlijsten. Leg de paprikakwartjes met de velkant naar boven naast elkaar op een bakplaat en zet deze onder de hete grill. Laat de paprika's zwart blakeren. Verpak ze in aluminiumfolie en laat een beetje afkoelen. Verwijder de zwarte schillen. Spoel de paprika's niet onder de kraan, want dan spoel je de smaak weg.
  
- 6.** Maak de lasagne: schep ? van de saus in een ovenschotel en leg hier ? van de paprika's en wat basilicumblaadjes op. Bedek met  $\frac{1}{2}$  van de gnocchi. Maak opnieuw een laag saus, paprika, basilicum en gnocchi. De laatste laag is paprika's en basilicum. Leg hierover de plakjes mozzarella. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.