



Ovenschotel met gnocchi



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
3 uien (in ringen gesneden)
1 courgette (in stukken gesneden)
1 kruidentuiltje (met rozemarijn, tijm en laurier)
1 blik tomatenpuree
1 deciliter witte wijn (Galathea pinot grigio)
passata (1 bokaal Elvea rustica)
peper en zout
oregano
paprikapoeder (gerookt)
500 gram gnocchi (tricolore, Poggiolino)
1 klontje bakken en braden (Bertoli)
1 bol mozzarella (in schijfjes gesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)
basilicumblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een kookpot en stoof hierin de uiringen en de stukjes courgette. Voeg het kruidentuiltje toe alsook de tomatenpuree.
- 2.** Giet de witte wijn erbij.
- 3.** Voeg de passata toe. Kruid met peper en zout.
- 4.** Breng op smaak met de oregano en het gerookt paprikapoeder. Laat pruttelen op een zacht vuur.
- 5.** Kook de gnocchi gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken.



- 6.** Smelt de boter in een pan en bak hierin de gnocchi.
- 7.** Voeg de saus toe. Leg de mozzarellaschijfjes erop. Bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Laat kort gratineren onder de grill.
- 9.** Werk af met de basilicum.