

Gnocchi



Gnocchi gegratineerd met knoflookgarnalen

Gnocchi gratinati con gamberi all'aglio

2 PERSONEN

40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 g gnocchi
- 1½ el olijfolie
- 200 g roerbakgroenten Italiaanse stijl (koelvers)
- ½ bakje cherrytomaatjes (250 g)
- ½ pot pastasaus piccante (490 gram)
- 1 bakje garnalen in knoflookmarinade (à 80 g)
- 1 bol mozzarella (à 125 g)
- ½ citroen (schoongeboend, gele schil geraspt)
- ½ tl oregano (gedroogd)

MATERIAAL: 2 eenpersoonsovenschaaltjes

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
 2. Kook de gnocchi in ruim water met zout volgens de aanwijzingen gaar.
 3. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan.
 4. Bak de roerbakgroenten 3 minuten
 5. Voeg de tomaatjes toe en bak nog 2 minuten
 6. Schenk de pastasaus erbij en verwarm nog 2 minuten
 7. Verdeel de gnocchi over de ovenschaaltjes.
 8. Schep de groentesaus erover.
 9. Leg de garnalen erop.
 10. Scheur de mozzarella in stukjes.
 11. Meng ze met de citroenrasp, oregano en de rest van de olijfolie.
 12. Verdeel de mozzarella over de garnalen.
 13. Breng op smaak met peper.
 14. Bak de gnocchischoteltjes in de voorverwarmde oven in 20 minuten lichtbruin en gaar.
- Snijd de citroen in partjes en serveer erbij.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

