

# Gnocchi



## Gnocchi met mozzarella en Italiaanse worstjes

*Gnocchi con mozzarella e salsiccia italiana*

**2 PERSONEN**

 50 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  200 gram Italiaanse worstjes of gehakt
-  ½ ui, gesnipperd
-  1 teen knoflook, fijngenhakt
-  ½ courgette in halve plakjes
-  ½ tl Italiaanse kruiden
-  zout en zwarte peper, naar smaak
-  200 tomatenblokjes
-  25 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  125 g mozzarella, in plakjes (Parrano)
-  300 g gnocchi

**MATERIAAL:** ovenschaal

### ZO MAAK JE HET

1. Verhit een eetlepel olijfolie in een braadpan.
2. Snijd ondertussen het vel van de worstjes open en voeg het vlees toe aan de pan.
3. Hak het fijn met een pollepel en bak het vlees in 5 minuten rondom goudbruin.
4. Schep het daarna uit de pan en zet opzij.
5. Voeg nog een eetlepel olijfolie toe en fruit hierin de gesnipperde ui en knoflook, tot ze glazig zijn.
6. Doe de courgette in de pan en bak die 5 minuten mee.
7. Breng op smaak met zout, peper en Italiaanse kruiden.
8. Doe de tomatenblokjes in de pan samen met het vlees en laat de saus 10 minuten pruttelen op laag vuur en voeg daarna de Parmezaanse kaas toe.
9. Roer deze erdoorheen, tot de kaas gesmolten is.
10. Verdeel de helft van de plakjes mozzarella over de saus en leg de gnocchi erbovenop.
11. Maak af met de rest van de plakjes mozzarella en zet de gnocchi ovenschotel 20 minuten in de oven.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

