

Gnocchi



Gnocchi traybake met chipolata-worstjes

Gnocchi in teglia con salsiccia di chipolata

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 rode paprika
-  ½ courgette
-  4 runder chipolata-worstjes
-  1 tl gedroogde rozemarijn
-  1½ el zonnebloemolie
-  250 g gnocchi
-  125 g cherrytomaatjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de paprika's in stukjes van 2 cm.
3. Snijd de courgette in halve plakken van 1 cm dik en halveer de worstjes.
4. Meng de rozemarijn met de olie en zout naar smaak.
5. Schep om met de paprika, courgette, worst en gnocchi.
6. Verdeel over de bakplaat en rooster 15 minuten in het midden van de oven.
7. Voeg de tomaatjes toe, schep om en rooster in nog eens 10 minuten gaar.

 Lekker met pesto of tomatentapenade.

BRON: boodschappen.nl

