

Gnocchi



Gnocchi uit de oven met saucijzenvlees

Gnocchi al forno con salsiccia

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g kipsaucijzen
-  2 el extra vergine olijfolie
-  200 g tomatensaus met basilicum pot
-  250 g gnocchi koelvers
-  40 g kalamata-olijven zonder pit
-  1½ el oregano + extra om mee te bestrooien
-  35 g Provolone in 1 cm-blokjes
-  65 g buffelmozzarella in stukjes gescheurd
-  75 g trostomaatjes

MATERIAAL: diepe ovenschaal (20 cm Ø)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Duw het saucijzenvlees uit het velletje en vorm er grove gehaktballetjes van.
3. Verhit de olie in de ovenbestendige pan op matig vuur, voeg de gehaktballetjes toe en bak al omscheppend in ± 6 minuten rondom bruin.
4. Voeg de tomatensaus toe, spoel de pot om met 90 ml water en voeg dit samen met de gnocchi, olijven en oregano toe aan de pan.
5. Schep om, bestrooi met Provolone en mozzarella en voeg de tomaatjes toe.
6. Zet ± 20 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten en de gnocchi gaar zijn.
7. Bestrooi vlak voor het serveren met nog wat oregano.

BRON: deliciousmagazine.nl

