

Gnocchi



Gnocchi met kastanjechampignons en tomaat

Gnocchi con funghi castagne e pomodoro

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  olijfolie
-  1 rode ui (gesnipperd)
-  1½ teentje knoflook (fijnggehakt)
-  ½ rode peper (in stukjes, zonder zaadjes)
-  ½ rode paprika (in blokjes)
-  125 g kastanjechampignons (in kwarten)
-  ¼ el tijm
-  ¼ el rozemarijn (gehakt)
-  ½ tl paprikapoeder
-  200 ml gezeefde tomaten
-  250 g gnocchi
-  125 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
-  100 g mozzarella (in plakjes)
-  50 g Parmezaanse kaas (geraspt)

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit een scheutje olijfolie en fruit hierin de rode ui, knoflook en rode peper 2-3 minuten.
3. Voeg de paprika, champignons, tijm, rozemarijn en paprikapoeder toe en bak 2-3 minuten.
4. Roer de gezeefde tomaten erdoor en verwarm 5 minuten.
5. Kook intussen de gnocchi.
6. Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en schep met de gnocchi in een ovenschaal.
7. Giet de tomatensaus erover.
8. Verdeel de mozzarella erover en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
9. Zet het gerecht 15 minuten in het midden van de oven, tot de kaas gesmolten is.
10. Zet voor een knapperig korstje de laatste 3 minuten van de baktijd de ovengrill aan.

 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

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

