

Gnocchi



Gnocchi traybake met paddenstoelen en gorgonzola *Gnocchi al forno con funghi e gorgonzola*

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍝 300 g gnocchi
- 🍝 250 g paddenstoelen (naar keuze)
- 🍝 Olijfolie
- 🍝 Zwarte peper van de molen
- 🍝 1 takje verse tijm
- 🍝 ½ citroen
- 🍝 50 g gorgonzola
- 🍝 3 el hazelnoten, gehakt en geroosterd
- 🍝 1 el ahornsiroop

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor tot 220 graden.
2. Kook de gnocchi 90 seconden in kokend water en giet af.
3. Doe de paddenstoelen in een grote mengkom en bedek met een scheut olijfolie en 10 draaien van de pepermolen.
4. Hussel samen met de gnocchi door elkaar.
5. Neem een bakplaat bij en verdeel de gnocchi en de paddenstoelen over de plaat.
6. Ris de blaadjes van het takje tijm en verdeel ze over de andere ingrediënten.
7. Rasp ook de schil van ¼ citroen en verdeel over de plaat.
8. Hak de hazelnoten grof en besprenkel met 1 el ahornsiroop.
9. Roer en zet apart.
10. Bak 25 minuten of tot de gnocchi goudbruin zijn.
11. Verdeel dan de gorgonzola en de hazelnoten met de ahornsiroop over de bakplaat.
12. Plaats de traybake met paddenstoelen nog eens 4 minuten onder de grill.

🍷 **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: culy.nl

