



Gnocchi-ovensotel met spinazie

Zachte aardappelgnocchi met verse spinazie in een romige saus met kerstomaatjes, gegratineerd met mozzarella en parmezaan. Een snel en smakelijk gerecht dat rechtstreeks vanuit de pan de oven in gaat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Ovensotel

Ingrediënten

- 600 g verse gnocchi
- 300 g verse spinazie
- 250 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 200 ml kookroom
- 100 g mozzarella, in stukjes gescheurd
- 50 g parmezaan, geraspt
- 2 el olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verhit de olijfolie in een ruime ovenvaste pan op middelhoog vuur. Fruit de knoflook gedurende 1 minuut zonder te laten kleuren.
3. Voeg de spinazie toe en laat ze al roerend slinken, ongeveer 2 minuten.
4. Giet de kookroom erbij en laat het mengsel 2 minuten zachtjes pruttelen. Kruid met zout en peper.
5. Neem de pan van het vuur. Roer de rauwe gnocchi en de gehalveerde kerstomaatjes door het spinaziemengsel. Verdeel alles gelijkmatig in een ingevette ovenschotel van ongeveer 30 bij 20 cm.
6. Verdeel de mozzarella en de geraspte parmezaan gelijkmatig over de bovenkant.
7. Bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de gnocchi gaar zijn en het oppervlak goudbruin en bubbelend is. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Gebruik verse gnocchi uit de koelafdeling voor het beste resultaat. Gedroogde gnocchi hebben een langere baktijd en kunnen taaier uitvallen. Voeg een snufje chiliflakes toe aan de saus voor een lichte pittige toets.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette past goed bij deze rijke ovenschotel.

Dranktip

Combineer met een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Soave.