



Ovengebakken gnocchi met kerstomaatjes en mozzarella



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram kerstomaatjes
1 rode ui (klein)
500 gram verse aardappelgnocchi
olijfolie
2 theelepels italiaanse kruidenmix
2 bollen mozzarella
1 handvol basilicum (of oregano)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C. Halveer de kerstomaatjes en snij de rode ui in dunne ringen.
- 2.** Meng de gnocchi met de kerstomaatjes en de ui in een grote ovenschaal. Bedruppel met olijfolie en kruid met de Italiaanse kruiden, peper en zout. Rooster gedurende ongeveer 15 minuten in de oven, tot de gnocchi goudbruin zijn.
- 3.** Scheur de mozzarella in stukken en verdeel over de warme schotel. Laat nog 2 minuten mee verwarmen in de oven.
- 4.** Werk af met basilicum of oregano.