



Gnocchi-ovenshotel met spinazie

Zachte aardappelgnocchi met verse spinazie in een romige saus met kerstomaatjes, gegratineerd met mozzarella. Snel en smakelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Ovenshotel

Ingrediënten

- 600 g verse gnocchi
- 300 g verse spinazie
- 250 g kerstomaatjes
- 2 teentjes look
- 200 ml kookroom
- 100 g mozzarella in stukjes
- 50 g geraspte parmezaan
- Olijfolie
- Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Fruit de fijngesneden look in wat olijfolie, voeg de spinazie toe en laat ze slinken.
2. Roer de room erdoor en laat 2 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
3. Meng de rauwe gnocchi en de gehalveerde kerstomaatjes door het spinaziemengsel en schep alles in een ovenschotel.
4. Verdeel de mozzarella en parmezaan erover.
5. Bak 20 tot 25 minuten in de oven tot de gnocchi gaar zijn en de bovenkant goudbruin en bubbelend is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)