



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 51  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Gnocchi met aubergine-tomatensaus uit de oven

Met smaakvolle schapenkaas

Gnocchi, wat je uitspreekt als 'njokki', is een Italiaanse pastasoort. Oorspronkelijk werden deze ovale balletjes alleen gemaakt van tarwemeel. Tegenwoordig wordt voornamelijk de aardappelvariant, de gnocchi di patate, gebruikt. Gnocchi is het Italiaanse woord voor 'klonten'.



30-35 min



gemakkelijk



vegetarisch



kindvriendelijk



Knoflookteen



Aubergine



Rode paprika



Tomatenpuree



Tomatenblokjes



Tijm



Gnocchi



Pecorino

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Aubergine	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Rode paprika	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Tomatenpuree (blik)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Tomatenblokjes (blik)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Gnocchi (g) <b>1</b>	175	350	500	675	850	1000
Pecorino (g) <b>7</b>	50	75	100	125	150	3
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Bruine suiker (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*				Naar smaak		
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Gluten **7)** Melk/lactose

### Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel, ovenschaal

**Voedingswaarden** 668 kcal | 27 g eiwit | 78 g koolhydraten | 26 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 7 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de gnocchi.



**2** Snijd of pers ondertussen de knoflook fijn. Snijd de aubergine en rode paprika in blokjes van ½ cm.

**3** Verhit de olijfolie in de wok of hapjespan met deksel en fruit de knoflook en tomatenpuree 3 minuten op laag vuur. Draai het vuur hoger, voeg de aubergine en rode paprika toe en roerbak 3 minuten. Voeg vervolgens de tomatenblokjes, 25 ml water per persoon, tijm, zwarte balsamicoazijn en bruine suiker toe en breng op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en laat, afgedekt, 5 minuten koken.



**4** Kook ondertussen de gnocchi in de pan met deksel totdat ze boven komen drijven. Giet af en voeg de gnocchi bij de saus. Roer het geheel door.

**5** Doe de gnocchi met saus in een ovenschaal en bestrooi met de pecorino. Bak de gnocchi 10 minuten in de oven, of totdat de kaas goudbruin is.

**6** Verdeel de gnocchi met aubergine-tomatensaus over de borden. Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.



**Tip!** Wil je extra snel klaar zijn? Sla dan stap 5 over en verdeel de gnocchi direct over de borden. De gnocchi is namelijk al gaar, voordat deze de oven in gaat. Bestrooi het gerecht aan tafel met de kaas.