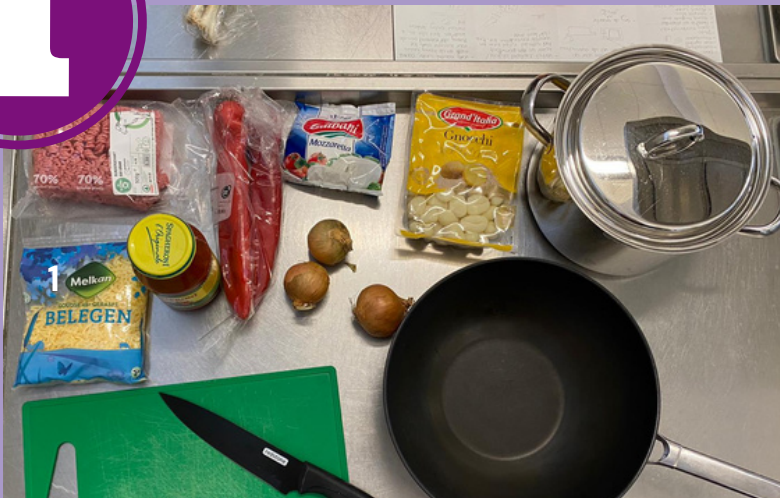


1



Ingrediënten:
500 gram Gnocchi,
2 puntpaprika's, 3 uien,
geraspte kaas, mozzarella
en 1 pot bolognese saus

2



Kook de Gnocchi 3 tot 4
minuten tot het drijft.

3



Snijd de puntpaprika en
de uien in blokjes en bak
ondertussen het gehakt
gaar

4



Doe de puntpaprika en de
ui bij het gehakt en bak dit
even door

5



Doe de Gnocchi en de
bolognese saus in de pan
en laat dit even sudderen

6



Doe alles in de ovenschaal
scheur de mozzarella en
doe dit erboven op

7



Doe er zoveel kaas
bovenop als je zelf lekker
vindt zet de schotel 25
minuten in de oven op 180
graden

8



Bon appétit!

Gnocchi Ovenschotel

ESDAL
COLLEGE



4 personen