



*Elvea, een feest uit Italië*

## Gnocci uit de oven met mozzarella



### Ingredienten voor 2 Personen

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 500 g      | aardappelgnocci               |
| 400 g      | ELVEA Cubetti Verse Basilicum |
| 2 teentjes | look                          |
| 1          | ajuin                         |
| 1          | rode paprika                  |
| 1 cube     | gedroogde oregano             |
|            | peper                         |
|            | zout                          |
| 125 g      | buffelmozzarella              |
|            | olijfolie                     |

### Bereiding

- Hak de ui, look en paprika fijn en fruit in wat olijfolie tot de ui glazig ziet. Voeg er de Cubetti Basilicum aan toe en de gnocci. Zet het deksel op de pan en laat 10 minuutjes pruttelen. Kruid met peper, zout en oregano. Laat nog eventjes trekken.
- Zet nu de grill aan. Schep de gnocci-tomatenmengeling in een vuurvaste oven en scheur er de mozzarella over. Laat 6-7 minuutjes grillen tot de mozzarella lichtjes begint te bruinen.

