

# Gnocchi met buffelmozzarella en aubergine uit de oven



## INGREDIËNTEN BOX

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Aubergine              | ¾   |
| Knoflook (teen)        | 1   |
| Cherrytomaten (g)      | 250 |
| Gnocchi (g)            | 400 |
| Oregano (tl)           | 1   |
| Buffelmozzarella (g)   | 1   |
| Basilicum (blaadjes) 🔄 | 4   |

## ZELF TOEVOEGEN

|                |            |
|----------------|------------|
| Olijfolie (el) | 2          |
| Roomboter (el) | ½          |
| Peper & zout   | Naar smaak |

## BENODIGDHEDEN

Bakplaat of ovenschaal met bakpapier • pan met deksel • wok of hapjespan

## VOEDINGSWAARDEN

Per portie circa: 676 kcal • 28 g eiwit • 95 g koolhydraten • 20 g vet (12 g verzadigd, 8 g onverzadigd) • 8 g vezels

🕒 35 - 40 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de aubergine in de lengte doormidden en vervolgens in plakken van maximaal een ½ cm dik. Leg de plakken op een bakplaat of ovenschaal met bakpapier, meng met de olijfolie, peper en zout en bak in de voorverwarmde oven tot de overige ingrediënten klaar zijn.
2. Kook ondertussen water voor de gnocchi in een pan met deksel. Pel en snijd of pers de knoflook. Snijd de cherrytomaten doormidden.
3. Kook de gnocchi, afgedekt, in 4 minuten gaar of tot deze boven komen drijven. Spoel daarna af onder koud water.
4. Verhit ondertussen de roomboter in een wok of hapjespan en bak de cherrytomaten, knoflook en de helft van de gedroogde oregano 3 minuten. Voeg de gnocchi toe, breng op smaak met peper en zout en bak nog 3 minuten.
5. Haal de aubergine uit de oven. Voeg de gnocchi toe en schep goed om. Verklein de mozzarella en verdeel over de ovenschaal. Strooi de overige oregano erover en besprenkel eventueel met olijfolie.
6. Zet de ovenschaal terug in de oven voor 5 – 10 minuten. In principe is het gerecht na 5 minuten gaar. Houd je het langer in de oven, dan resulteert dit in meer gesmolten mozzarella.
7. Spoel de basilicumblaadjes af en scheur klein. Verdeel het gerecht over de borden, garneer met de basilicum en besprenkel eventueel met extra vierge olijfolie.

*Wist je dat mozzarella een kaas is die helemaal niet hoeft te rijpen en dus meteen gegeten kan worden?*

*Let je op je energie-inname? Dan is mozzarella een perfect alternatief voor gewone Goudse kaas. Het is namelijk, door het hoge vochtgehalte, minder calorierijk en je kunt het zelfs vergelijken met een 20+ kaas.*

*Heb je veldsla over van de lentesalade? Garneer dit gerecht met veldsla voor een frisse smaak.*