Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Pangnocchi met worst en paprika

Houdbare gnocchi, rechtstreeks uit de verpakking geroosterd tot de onderkant knapperig is en de kern zacht blijft, omhuld met gebruinde worst, zoete paprika en rode ui die in hun eigen sappen zijn gezakt.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Aardappelgnocchi, houdbaar (niet bevroren), gescheiden
- ☐ 450 g Zoete of warme Italiaanse varkensworstjes, in stukjes van 2 cm gesneden
- ☐ 350 g Paprika's (rood en geel), in reepjes van 2 cm gesneden
- ☐ 150 g Rode ui, in partjes van 2 cm gesneden
- ☐ 30ml Olijfolie
- ☐ 1 theelepel gedroogde oregano
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout
- ☐ 0 naar smaak Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 1 eetl Rode wijnazijn
- ☐ 30 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- ☐ 10 blaadjes Verse basilicumblaadjes, gescheurd

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 220°C (425°F) met een rooster in de bovenste middenpositie. Haal de aan elkaar geplakte gnocchi rechtstreeks uit de verpakking en kook ze niet. Meng de gnocchi, de paprikareepjes en de uienwiggen op een grote bakplaat met de olijfolie, oregano, rode pepervlokken, ongeveer 3/4 theelepel koosjer zout en verschillende pepers. Verdeel alles in een enkele laag met ruimte tussen de stukken; Als de pan vol zit, gebruik dan twee pannen.

02 Plaats de worstmunten in de gaten in de pan, met de zijkanten naar beneden. Rooster gedurende 12 minuten, roer alles om en roer alles met een dunne metalen spatel en rooster nog eens 10-14 minuten, tot de gnocchi goudbruin en knapperig zijn aan de onderkant, de paprika's blaren en ingezakt zijn, en de worst bruin is en een temperatuur van 71 °C aangeeft op een direct afleesbare thermometer.

03 Sprenkel de azijn over de hete pan en roer meteen met de spatel, waarbij je de gebruinde stukjes wegschraapt zodat ze de gnocchi bedekken. Strooi de Parmezaanse kaas erover en laat 1 minuut smelten. Voeg dan de gescheurde basilicum toe. Proef een stukje gnocchi en voeg eventueel zout toe. Serveer rechtstreeks uit de pan.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sheet-pan-gnocchi-sausage-peppers