

Gratin de gnocchi aux légumes

ingrédients pour 4 personnes :

500g de gnocchi

2 poivrons

2 courgettes

4 tomates

2 oignons

thym

romarin

sel

poivre

fromage râpé

progression :

faire revenir les oignons dans une poêle puis ajouter les poivrons coupés en dés et faire revenir pendant 10 minutes.

Ajouter les courgettes en cubes puis ensuite les tomates, le thym et le romarin.

Assaisonner selon votre goût.

Laisser mijoter pendant 15 minutes.

Dans une casserole, plonger les gnocchis dans l'eau frémissante pour les faire cuire.

Dans un plat à gratin, mettre les gnocchi et les légumes mélangés.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner à 180°C pour faire gratiner.