

inköpslistan.se

Av: Sofie

4 port

GNOCCI

Serveras och äta som en pastasallad. Ta bort korven för vegetariskt alternativ. Färsk gnocci som stekts krispig.

Ingredienser

400 g pasta gnochi
50 g soltorkade tomater
50 g kronärtskockshjärtan
1 st rödlök
100 g champinjon
1 pkt fetaost
2 st ölkorv
100 g bladspenat

Gör så här

Fräs lök och svamp. Blanda med resterande grönsaker i en kastrull.

Stek gnocci gyllenbrun ca 10min i mycket olja på medeltemp. Tillsätt smör i stekpannan sista minuterna.

Blanda gnocci med dom varma grönsakerna och tillsätt feta ost och spenat. Vill man kan man även blanda i små bitar ölkorv/charkuterier.