



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gnocchi i kremet spinat med ovnsbakt gresskar og lagret ost

## Ovnsbakt gresskar

½–1 stk flaskegresskar

## Gnocchi i kremet spinat

500 g gnocchi

1 stk sjalottløk

1 stk hvitløksfedd

50 g spinat

½ stk sitron

150 g crème fraîche

½ dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

½ stk sitron

1 pakke revet Grande Premium

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Ovnsbakt gresskar:** Del gresskaret i to på langs og skrap ut frøene med en skje. Kutt vekk skallet fra gresskaret og kutt det i mindre jevnstore biter. Fordel bitene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gresskaret i ovnen i 15–20 minutter, eller til det er gjennomstekt.

3. **Gnocchi i kremet spinat:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken. Spar på 1 dl av kokevannet før gnocchien siles.

4. **Gnocchi i kremet spinat, fortsettelse:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll spinaten og sitronen, og finriv skallet av sitronen (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek gnocchien i 2–3 minutter. Tilsett løken, hvitløken og spinaten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîche og ½ dl vann, og la det hele småkoke i 1–2 minutter. Krydre med salt og pepper, og smak til med saften fra sitronen.

5. **Servering:** Topp retten med det ovnsbakte gresskaret, sitronskallet og den revne osten ved servering.