



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Basilikumkremet gnocchi med fersk mozzarella, cherrytomater, ruccola og krutonger

Kremet gnocchi

500 g gnocchi
1 stk sjalottløk
1 pakke fersk mozzarella
75–150 g crème fraîche
1 pakke basilikumolje
1 pakke grønnsaksbuljong

Tomatsalat

250 g cherrytomater
50 g ruccola
1 pakke krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Kremet gnocchi:** Tilbered gnocchiene som anvist på pakken. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Hell laken av mozzarellaen, og riv den i biter.
- 2 Tomatsalat:** Skyll cherrytomatene og ruccolaen, og ha det i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje og topp med krutongene.
- 3 Kremet gnocchi, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte gnocchiene, men la det være igjen omtrent $\frac{1}{2}$ dl vann i kjelen. Bland inn løken, crème fraîche, grønnsaksbuljongen, basilikumoljen og mozzarellaen, og smak til med salt og pepper.