



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøstekt gnocchi med gresskarkrem, grønnkål og pepperoni, servert med Grana Padano

Gresskarkrem og ovnsbakt gresskar

1 stk gresskar
1 stk rødløk
2½ dl lettmelk

Sprøstekt gnocchi

1 pakke gnocchi
🏠 1 ss smør

Grønnkål og pepperoni

100 g grønnkål
1 pakke pepperonipølse i skiver

Servering

1 stk Grana Padano

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Gresskarkrem og ovnsbakt gresskar, forberedelse:** Skrell gresskaret, kutt det i to på langs, og skrap ut frøene med en skje. Kutt halvparten av gresskaret i terninger på 1x1 cm, og resten i skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver.
- 3 **Gresskarkrem og ovnsbakt gresskar:** Fordel rødløken og gresskarskivene utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene midt i ovnen i 20–25 minutter. Ha gresskarternene i en kjele med melken, og kok under lokk på lav varme i 10–15 minutter, eller til gresskarternene er møre.
- 4 **Sprøstekt gnocchi:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele til gnocchiene.
- 5 **Grønnkål og pepperoni:** Skyll og riv bladene på grønnkålen fra stilkene. Ha grønnkålbladene over i en skål, og vend inn litt olje og salt. Legg grønnkålen og pepperoniskivene på stekebrettet med grønnsakene fra punkt 3 når det gjenstår 5–6 minutter av grønnsakenes steketid.
- 6 **Sprøstekt gnocchi, fortsettelse:** Kok gnocchiene i omtrent 2 minutter, eller til den flyter opp. Hell av vannet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek gnocchiene i 3–4 minutter under omrøring, til de er gylne og sprø.
- 7 **Gresskarkrem og ovnsbakt gresskar, fortsettelse:** Ha det ferdigkokte gresskaret og melken over i en blender, og kjør det hele til en puré. Du kan også bruke en stavmikser. Smak til med salt.
- 8 **Servering:** Riv Grana Padano-osten på et rivjern over retten ved servering.