



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Toskansk gnocchi med spinat

## Det skal du bruge

1 stk rødløg  
½ stk solo hvidløg  
125 g cherrytomater  
100 g babyspinat  
1 drys basilikum  
35 g grana padano  
1 tsk herbes de provence  
1¼ dl madlavningsfløde  
500 g gnocchi

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 Pil og hak rødløg og hvidløg. Skær tomaterne i halve. Skyl spinat og basilikum. Hak basilikum groft. Riv Grana Pandano.
- 3 Kom lidt olivenolie på en pande med høj kant og steg løg og hvidløg i ca. 2 min. uden det tager farve. Tilsæt tomater, spinat og Herbes de Provence. Kom fløde ved og lad det koge i ca. 2 min.
- 4 Kom gnocchi i det kogende vand og kog 2-3 min. Hæld vandet fra, men gem lidt til saucen.
- 5 Kom gnocchi på panden sammen med halvdelen af osten og basilikum og lad det koge op. Justér evt. saucens tykkelse med lidt kogevand. Smag til med salt og peber.
- 6 Servér toskansk gnocchi og drys med resten af osten.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.264 kj / 541 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	10,4 g
heraf mættede fedtsyrer	5,2 g
Kulhydrat	93,1 g
heraf sukkerarter	9,6 g
Protein	18,7 g
Salt	4,4 g
Kostfibre	9,3 g