



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Toskansk gnocchi med spinat

Det skal du bruge

1 stk rødløg
1 fed 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:	2.149 kj / 514 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	10,4 g
heraf mættede fedtsyrer	5,2 g
Kulhydrat	87,3 g
heraf sukkerarter	6,4 g
Protein	17,8 g
Salt	4,4 g
Kostfibre	8,1 g