



 2 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Bagte gnocchi med svampe, cherrytomater og ajvar

## Det skal du bruge

1 stk rødløg  
1 fed hvidløg  
1 stk squash  
200 g østershatte  
1 stk rød peber  
125 g cherrytomater  
500 g gnocchi  
½ pose oregano  
50 g rucola salat  
1 pakke ajvar

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
- 2** **Grøntsager:** Pil rødløg og hvidløg. Pres hvidløg og skær rødløg i både. Skyl squash og skær i grove tern. Hiv østershattene i grove strimler. Rens peberfrugt og skær i tykke strimler. Skyl cherrytomater.
- 3** **Gnocchi:** Fordel alle grøntsagerne på en bageplade med bagepapir. Tilføj gnocchi, oregano, 2 spsk olivenolie, salt og peber og bland det godt sammen. Spred det i et tyndt lag og bag i 20-25 min. Vend i det et par gange undervejs.
- 4** **Anret:** Skyl salaten og vend den med gnocchi. Kom ajvar hen over og servér.

## Allergener

Gluten, Hvede, 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:	3.079 kj / 736 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	27,3 g
heraf mættede fedtsyrer	3,1 g
Kulhydrat	105,7 g
heraf sukkerarter	15,9 g
Protein	16,9 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	12,2 g