



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