



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gnocchipanna med belugalinser, grönkål och cocktailtomater

Gnocchipanna

Belugalinser 125 g
Gnocchi 500 g
Grönkålsmix 1 förp
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Brynt smör

🏠 Smör 25 g

Till servering

Cocktailtomater 125 g

- 1. Förberedelser:** Koka belugalinser enligt anvisning på förpackningen.
- 2.** Lägg potatisgnocchi i en bunke och täck med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.
- 3. Brynt smör:** Bryn smör på låg värme i en liten kastrull. Ta från värmen när smöret blivit gyllene och börjar dofta nötigt.
- 4. Gnocchipanna:** Hetta upp lite olivolja eller smör i en rymlig stekpanna och fräs grönkålsmix och pressad vitlök ca 2 min tills den är frasig. Lägg åt sidan på ett fat. Spara stekpannan.
- 5.** Hetta upp lite olivolja eller smör i den använda stekpannan och fräs väl avhållad gnocchi ca 4 min på hög värme, tills den fått fin färg och är krispig.
- 6.** Halvera cocktailtomater. Blanda ner fräst grönkål och belugalinser i pannan med gnocchin.
- 7.** Ringla brynt smör över gnocchipannan och toppa med cocktailtomater. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Servera direkt!