



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ratatouille- och gnocchipanna med fetaost

Potatisgnocchi

Potatisgnocchi 250 g

🏠 Olivolja 1 msk

Ratatouille

Zucchini ½ st

Röd paprika 1 st

Tomat 1 st

Rödlök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Torkad rosmarin ½ tsk

Krossade tomater 1 förp

Babyspenat 30 g

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

🏠 Salt

Till servering

Fetaost 100 g

Chili flakes

Cocktailtomater 250 g

- 1. Potatisgnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en skål och täck med kallt vatten. Låt stå minst 10 min. Frys in gnocchin som blir över.
- 2. Ratatouille:** Skär zucchini, röd paprika och tomat i bitar. Klyfta rödlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, zucchini och paprika på hög värme ca 4 min.
- 3.** Tillsätt tomat, pressad vitlök, torkad rosmarin, socker, krossade tomater och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt.
- 4. Potatisgnocchi:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs väl avrunnen gnocchi tills den fått fin färg.
- 5.** Blanda potatisgnocchi och babyspenat med ratatouille. Smula över fetaost. Strö på lite chili flakes, efter smak. Servera med cocktailtomater.