



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rosmarinstekt gnocchi med rostade tomater och parmesan

Rostade tomater

Cocktailtomater 250 g
Bananschalottenlök 1 st
Torkad salvia 1 tsk

🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Socker 2 krm

Gnocchi

Potatisgnocchi 500 g
Rosmarin 5 g

🏠 Smör ½ msk
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Riven parmesan 50 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Lägg potatisgnocchi i en rymlig bunke och täck med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.
3. **Rostade tomater:** Dela cocktailtomater på hälften och klyfta bananschalottenlök. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja. Krydda med torkad salvia, salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min.
4. **Gnocchi:** Häll av gnocchin och grovhacka rosmarin. Hetta upp smör och olivolja i en rymlig stekpanna. Stek gnocchi med rosmarin ca 6 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera rosmarinstekt gnocchi med rostade tomater. Toppa med riven parmesan.