



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mozzarellagratinerad gnocchi i tomatsås med zucchinisallad

Mozzarellagratinerad gnocchi

Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
Örtmix 1 förp
Chili flakes ½ tsk
Gnocchi 500 g
Mozzarella 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Svartpeppar

Sallad

Zucchini 1 st
Rödlök 1 st
Chili flakes
Mixsallad 30 g
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Mozzarellagratinerad gnocchi:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och pressa ner vitlök, låt fräsa ett par sekunder. Tillsätt krossade tomater, vatten, smulad grönsaksbuljong, örtmix, chili flakes, nymald svartpeppar och gnocchi. Koka ca 2 min. Bryt mozzarella i mindre bitar och fördela ovanpå gnocchin. Ställ in grytan i ugnen (se tips!) och låt gratinera ca 10 min.
3. **Sallad:** Skiva zucchini och rödlök så tunt som möjligt. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt, nymald svartpeppar och resterande chili flakes. Vänd ner mixsallad vid servering.
4. Servera mozzarellagratinerad gnocchi med zucchinisallad.

TIPS! Har du ingen stekgryta som tål ugnsvärme. Lägg över i en ugnform innan du gratinerar.