



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärspanna med gnocchi, ugnsrostade grönsaker och ruccola

Ugnsrostade grönsaker

- Morot 2 st
- Fänkål ½ st
- Chili flakes 1 krm
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Gnocchi

- Potatisgnocchi 350 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Fläskfärspanna

- Gul lök ½ st
- Morot 1 st
- Fläskfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Chili flakes 1 krm
- Torkad dragon 1 tsk
- Kycklingbuljong 1 påse
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Gnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke och täck med kallt vatten. Låt stå till punkt 5.
3. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Skala och tärna morot.
4. **Ugnsrostade grönsaker:** Tvätta och halvera morötter. Skär fänkål i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, chili flakes, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen, ca 25 min.
5. **Gnocchi:** Häll av potatisgnocchin. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek gnocchin ca 5 min, tills den har fått fin färg. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.
6. **Fläskfärspanna:** Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Fräs fläskfärs ca 4 min. Tillsätt lök, morot och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 3 min.
7. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, chili flakes (efter smak), torkad dragon, kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Rör ner den stekta gnocchin och låt bli varmt, ca 2 min.
8. Servera fläskfärspanna med ugnsrostade grönsaker. Toppa med ruccola!