



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärspanna med gnocchi, ugnsrostade grönsaker och ruccola

Ugnsrostade grönsaker

Rotselleri 300 g

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 rotselleri. 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!