



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskfärspanna med gnocchi, ugnsrostade grönsaker och ruccola

## Ugnsrostade grönsaker

Palsternacka 1 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 palsternacka. 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 20 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!