



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Basilikumkremet gnocchi med fersk mozzarella, cherrytomater, ruccola og krutonger

## Kremet gnocchi

500 g gnocchi  
1 stk sjalottløk  
1 pakke fersk mozzarella  
75–150 g crème fraîche  
1 pakke basilikumolje  
1 pakke grønnsaksbuljong

## Tomatsalat

250 g cherrytomater  
50 g ruccola  
1 pakke krutonger

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olivenolje

- 1 Kremet gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Hell laken av mozzarellaen, og riv den i biter.
- 2 Tomatsalat:** Skyll cherrytomatene og ruccolaen, og ha det i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje og topp med krutongene.
- 3 Kremet gnocchi, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte gnocchiene, men la det være igjen omtrent ½ dl vann i kjelen. Bland inn løken, crème fraîche, grønnsaksbuljongen, basilikumoljen og mozzarellaen, og smak til med salt og pepper.
- 4** God middag!