



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt gnocchi med aromasopp og grønne bønner, servert med ruccola- og mozzarellasalat

## Gnocchi

½-1 pakke gnocchi

## Aromasopp og grønne bønner

150 g grønne bønner  
1 stk hvitløksfedd  
100 g aromasopp

## Ruccola- og mozzarellasalat

50 g ruccola  
1 pakke cherrytomater  
1 pakke fersk mozzarella

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 smør

- 1 Tilbered gnocchien som anvist på pakken.
- 2 **Aromasopp og grønne bønner:** Skyll og kutt de grønne bønnene i to. Skrell og finhakk hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver.
- 3 **Aromasopp og grønne bønner, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og bønnene i 4-5 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden. Ha blandingen over i en serveringsskål, og krydre med salt og pepper.
- 4 **Pannestekt gnocchi:** Sil vannet av den ferdigkokte gnocchien. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek gnocchien i 2 minutter, til den har fått litt farge. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Ruccola- og mozzarellasalat:** Skyll ruccolaen og tomatene i kaldt vann. Tørk ruccolaen og kutt tomatene i to. Ha ruccolaen over i en salatbolle, riv mozzarellaen over ruccolaen med hendene, og topp med tomatene og litt olivenolje, salt og pepper.
- 6 Buon appetito!