



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min    👤 2 porsjoner

VEG\_MM\_004-2

# Gnocchi alla Sorrentina

## Tomatragu

1 stk gul paprika  
1 stk sjalottløk  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke oregano  
1 pakke chiliflak  
1 pakke  
grønnsaksbuljong  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke grønne linser

## Gnocchi

250–500 g gnocchi

## Topping

1 pakke fersk mozzarella

## Salat

50 g tobladssalat  
1 pakke  
balsamicovinaigrette

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Tomatragu:** Skyll, rens og del paprikaen i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2–3 minutter. Vend inn oreganokrydderet, chiliflakene, grønnsaksbuljongen og de hakkede tomatene. La det hele småkoke i 5–10 minutter, eller til gnocchien er ferdigkokt. Sil laken av linsene og skyll dem i kaldt vann. Vend linsene inn i tomatraguen mot slutten av koketiden. Smak til med salt, pepper og litt sukker.
- 3 **Gnocchi:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av gnocchien.
- 4 **Gnocchi, fortsettelse:** Kok gnocchien i omtrent 2 minutter, eller til den flyter opp. Hell av vannet, og vend inn litt olivenolje.
- 5 **Gnocchi alla Sorrentina:** Ha tomatraguen i en ildfast form og fordel gnocchien over. Riv mozzarellaen i mindre biter med fingrene, og topp raguen og gnocchien med mozzarellabitene. Gratiner gnocchiformen i ovnen i 10–12 minutter, eller til osten er gyllen.
- 6 **Salat:** Skyll salaten i kaldt vann. Vend balsamicovinaigretten i salaten rett før servering.
- 7 **Restetips:** Hvis du ikke tilbereder hele pakken med gnocchi, kan resten pakkes i plast og oppbevares i kjøleskapet i noen dager. Tilbereder du hele pakken med gnocchi og det er rester igjen, kan formen oppbevares i kjøleskapet og nytes til lunsj dagen etter.

**Tips fra kokken:** Hvis du har en kjele eller stekepanne som tåler stekeovn, kan du bruke den både til å lage sausen, og til å bake retten i ovnen. Topp gjerne retten med litt frisk basilikum.