



Stegte gnocchi med pancetta, svampe og rosmarin

Det skal du have

200 g champignoner
400 g gnocchi
130 g pancetta i tern
½ pose timian/rosmarin
blanding
1 stk løg
2 fed hvidløg
1 dåse hakkede tomater
½ pose oregano
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Gnocchi med pancetta og svampe:** Varm en pande op til høj varme med en god sjat olie. Skyl og skær champignon i kvarte. Kom champignon, gnocchi og pancetta på panden og steg ca. 8 min. Vend rundt hyppigt, så det hele bliver gyldent. Drys med krydderi og smag til med salt og peber.
- 2. Tomatsauce:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg 1-2 min. Tilsæt hakkede tomater og lad det simre i 5 min. Krydr med oregano og smag til med salt, peber og lidt sukker. Blend evt. med en stavblender, hvis du vil have en glat sauce.
- 3. Anret:** Fordel tomatsauce i bunden tallerknerne, anret gnocchi med svampe og pancetta ovenpå og riv Tanelli ost over.

Billedet kan afvige noget fra opskriften