



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet gnocchi med frisk mozzarella og tomatsalat

Det skal du bruge

500 g gnocchi
1 stk skalotteløg
½ stk frisk mozzarella
250 g cherrytomater
60 g rucola
½ spsk lys balsamico
½ pk croutoner
1 pk basilikum, frisk
1 dl creme fraiche 18%
½ pose grøntsagsbouillon

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken.
2. **Forberedelse:** Pil og skær skalotteløg i tynde skiver. Hæld lagen fra mozzarella og riv i mindre stykker.
3. **Tomatsalat:** Skyl cherrytomater og rucola og kom det i en serveringsskål. Vend det med lidt olivenolie og lys balsamico. Top med croutoner.
4. **Crement gnocchi:** Hæld vandet fra de færdigkogte gnocchi, men lad cirka ½ dl af vandet blive i gryden. Skyl og hak basilikum groft. Bland løget, creme fraiche, grøntsagsbouillon, basilikum og mozzarella i. Smag til med salt og peber.
5. **Servering:** Servér cremet gnocchi med tomatsalat til.