



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 <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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 cherytomater og rucola og kom det i en serveringskål. Vend det med lidt olivenolie og lys balsamico. Top med croutoner.
- 4. Cremet 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.