



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linquica pølser i ajvarsauce med smørstegte gnocchi og ovnbagt broccoli

Det skal du selv have

1 stk broccoli
250 g gnocchi
4 stk grillpølser m. linquica
50 g babyspinat
1 pose ajvar
salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ovnbagt broccoli:** Skær broccoli i buketter og skræl og skær stilken i skiver. Fordel det på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 15–18 min.
3. **Smørstegte gnocchi:** Varm lidt olie op på en stegepande ved middelhøj varme. Steg gnocchi ca. 3–5 min. til de får lidt farve. Tilsæt ½ spsk smør og steg 1 min. mere. Krydr med lidt salt og peber. Læg gnocchi i en serveringsskål og dæk til med staniol.
4. **Linquica pølser i ajvarsauce:** Skær pølserne i skiver på skrå. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt ny olie. Steg pølserne ca. 3 min. Skyl spinaten. Tilføj spinat og ajvarsauce og bring det hele hurtigt i kog. Tag panden af varmen og smag til med salt og peber.
5. Spis linquica pølserne med gnocchi og broccoli.