



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskfärspanna med gnocchi, ugnsrostad fänkål och ruccola

## Ugnsrostad fänkål

Fänkål 1 st

- Bakplåtspapper 1 st
- Chili flakes 1 krm
- Salt 1 ½ krm

## Gnocchi

Potatisgnocchi 500 g

## Fläskfärspanna

Gul lök 1 st  
 Fläskfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 ● Vatten 1 dl  
 Chili flakes 1 krm  
 Torkad dragon 1 tsk  
 Kycklingbuljong 1 påse

## Till servering

Ruccola 30 g

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Gnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke och täck med kallt vatten. Låt stå till punkt 5.
3. **Ugnsrostad fänkål:** Skär fänkål i mindre bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, chili flakes, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen, ca 20 min.
4. **Gnocchi:** Häll av potatisgnocchin. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek gnocchin ca 5 min, tills den har fått fin färg. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.
5. **Fläskfärspanna:** Grovhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Fräs fläskfärs ca 4 min. Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 3 min.
6. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, chili flakes (efter smak), torkad dragon, kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Rör ner den stekta gnocchin och låt bli varmt, ca 2 min.
7. Servera fläskfärspanna med ugnsrostad fänkål. Toppa med ruccola.