



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagte gnocchi med svampe, cherrytomater og ajvar

Det skal du bruge

1 stk rødløg
1 fed hvidløg
1 stk squash
200 g østershatte
1 stk rød peber
125 g cherrytomater
500 g gnocchi
½ pose oregano
30 g rucola
1 pose ajvar

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Pil rødløg og hvidløg. Pres hvidløg og skær rødløg i både. Skyl squash og skær i grove tern. Hiv østershattene i grove strimler. Rens peberfrugt og skær i tykke strimler. Skyl cherrytomater.
3. **Gnocchi:** Fordel alle grøntsagerne på en bageplade med bagepapir. Tilføj gnocchi, oregano, 2 spsk olivenolie, salt og peber og bland det godt sammen. Spred det i et tyndt lag og bag i 20-25 min. Vend i det et par gange undervejs.
4. **Anret:** Skyl salaten og vend den med gnocchi. Kom ajvar hen over og server.