



# Quick bolognese og gratineret gnocchi med rucola

## Bolognese og gratineret gnocchi

600 g bolognese - færdiglavet  
500 g gnocchi  
1 pk tanelli ost  
½ pose oregano  
½ dl vand <sup>b</sup>

## Servering

30 g rucola  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Bolognese og gratineret gnocchi:** Kom bolognese og gnocchi i et ovnfast fad ca. 20x30 cm og bland det grundigt sammen med lidt vand. Fordel det jævnt i fadet, riv osten henover og drys med oregano. Bag i ovnen ca. 20 min. til den har fået farve.
3. **Servering:** Vend rucola med olivenolie og lidt salt. Fordel retten i dybe tallerkener og top med rucola.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.