



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

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 ^b

Servering

30 g rucola
½ spsk olivenolie ^b
salt ^b

^b 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.