



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gnocchi i cremet spinat med ovnbagt græskar

Ovnstegt græskar

½ stk butternut græskar
½ pose græskar- &
solsikkekerner

Gnocchi i cremet spinat

500 g gnocchi
½ stk løg
1 fed hvidløg
50 g babyspinat
½ stk citron
¾ dl creme fraiche 18%
½ dl kogevand ^b

Servering

citron
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
smør* ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ovnstegt græskar:** Del græskaret i to på langs og skrab frøene ud med en ske. Fjern skallen og skær græskaret i mellemstore stykker. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Steg i ovnen ca. 20 min. til det er mørt. Strø kerneblandingen over, når der er 6 min. tilbage af stegetiden.
3. **Gnocchi:** Tilbered gnocchi som anvist på pakken. Tag den angivne mængde kogevand fra, inden gnocchi drænes.
4. **Gnocchi i cremet spinat:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Skyl spinat og citron og riv det gule af citronskallen fint. Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt lidt smør. Steg gnocchi 2-3 min. Tilsæt løg, hvidløg og spinat og steg ca. 1 min. mere. Kom creme fraiche og kogevand på og lad det simre 1-2 min. Krydr med salt og peber og smag til med citronsaft.
5. **Servering:** Fordel gnocchi i dybe tallerkner og kom ovnstegt græskar med kerner ovenpå. Top med citronskal og riv ost over til sidst.