



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min   👤 2 PORTIONER   📅 4 DAGES HOLDBARHED

# Hurtige gnocchi con zucchini e pomodoro

## Tomatsauce

1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
1 dåse hakkede tomater  
½ pose oregano  
½ tsk chiliflager  
½ dl vand <sup>b</sup>

## Gnocchi con zucchini e pomodoro

1 stk squash  
1 stk tomat  
½ glas kapers  
375 g gnocchi

## Salat

75 g salatmix toscana  
1 pose sennepsvinaigrette

## Servering

1 pk tanelli ost  
½ pk bredbladet persille

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Tomatsauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge dele fint. Varm lidt olivenolie op i en stor høj pande/gryde med låg. Svits skalotteløg og hvidløg 1 min. uden det tager farve. Tilsæt hakket tomat, oregano, vand og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Krydr med salt og peber og lad det koge under låg i 4-5 min.
- 2. Gnocchi con zucchini e pomodoro:** Skyl og skær squash i tern ca. 1x1 cm og kom dem i tomatsaucen. Tilføj også kapers med halvdelen af væden og rør rundt. Lad det koge under låg i 2 min. Tilsæt gnocchi og kog videre i 3-4 min. under låg ved mellemhøj varme.
- 3. Salat:** Kom salaten i en skål og vend den med vinaigrette.
- 4. Servering:** Riv osten. Skyl og hak persillen. Vend persillen i retten og servér med masser af revet ost på.



## TIPS!

Du kan i stedet stege gnocchi, hvis du foretrækker det. Steg dem 2-3 min ved høj varme på en pande med lidt olie og vend dem herefter med saucen.