



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

ca-al85

Ratatouille- och gnocchipanna med fetaost

Potatisgnocchi

Potatisgnocchi 250 g
Olivolja 1 msk

Ratatouille

Zucchini ½ st
Röd paprika 1 st
Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Olivolja 1 msk
Vitlök 2 klyftor
Torkad rosmarin ½ tsk
Socker ½ tsk
Krossade tomater 1 förp
Grönsaksbuljong ½ tärning
Salt
Babyspenat 30 g

Till servering

Fetaost 100 g
Chili flakes

- 1. Potatisgnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en skål och täck med kallt vatten. Låt stå minst 10 min. Frys in gnocchin som blir över.
- 2. Ratatouille:** Skär zucchini, röd paprika och tomat i bitar. Klyfta rödlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, zucchini och paprika på hög värme ca 4 min.
- 3. Tillsätt tomat, pressad vitlök, torkad rosmarin, socker, krossade tomater och smulad grönsaksbuljong.** Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt.
- 4. Potatisgnocchi:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs väl avrunnen gnocchi tills den fått fin färg.
- 5. Blanda potatisgnocchi och babyspenat med ratatouille.** Smula över fetaost. Strö på lite chili flakes, efter smak.

TIPS! Det går lika bra att servera gnocchi och ratatouille var för sig!