

Foodgeekz gnocchettibowl

Antal personer: 2 | Tillagningstid: ca 15 minuter

Ingredienser

- 1 paket gnocchetti
- 1,5 msk tomatpuré
- 1 näve bruna champinjoner
- 1 st citron
- 1 st gul lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 näve pumpakärnor
- 2 små paket parmesan (totalt 100 g)
- 1 näve färsk spenat
- 1 paket färska körsbärstomater
- 1 knippe färsk basilika

Dessutom: Olivolja, salt, svartpeppar, chiliflakes

1. Skär upp gul lök, vitlök, champinjoner och körsbärstomater.
2. Fräs på grönsakerna tillsammans med spenat, olivolja, saft från en färsk citron, tomatpuré och kryddor.
3. Koka upp gnocchettin ett par minuter, häll av vattnet och tillsätt den med grönsakerna.
4. Rosta dina pumpakärnor med flingsalt i ugn på 180 grader ca 10 minuter. Håll ett öga på dem så de ej bränns!
5. Toppa med färskriven parmesan, de saltrostade pumpakärnorna och färsk basilika.