



PASTA

Gnocchi med bacon och svamp

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



"Njocki" var ju riktigt gott det, den här var färdiggjord så det blev en snabb middag!

INGREDIENSER



500 g gnocchi, potatispasta
250 g zucchini
2 långa stjälkar selleri
2 klyftor vitlök
5 dl torkad svamp/1 liter färsk
300 g bacon
3 dl grädde
0.5 buljongtärning gärna svamp
2 dl riven lagrad ost
1 dl hackad persilja
salt och nymalen svartpeppar
riven ost till servering
olja eller smör till stekpannan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela/hacka grönsakerna och baconet.
- 2** Stek zucchini i smör och lite olja i het panna så den får färg, låt selleri och vitlök fräsa med på slutet, krydda och lägg åt sidan
- 3** Koka gnocchin i saltat vatten tills den flyter upp och skölj sedan i kallt vatten.
- 4** Stek bacon och svamp tills det är krispigt, tippa i grädde + buljongtärning och låt det puttra ihop några minuter, rör ned den rivna osten och ställ åt sidan.
- 5** Stek gnocchin i smör tills den fått färg, krydda.
- 6** Lägg gnocchin på ett fat, toppa med grönsaksfräset, svampsåsen och strö sist över persilja.
- 7** Servera direkt och riv gärna över mera ost. En tomatsallad passar perfekt till!