

Gnocchi bake med broccoli → 30 minutter

<https://app.jow.com/ECOU?action=recipe&recipeld=5c7d5e2851f5106ef5ba953f&source=jow>

Ingredienser (4 personer)

- 1 broccoli
- 500 g. gnocchi
- 200 g. mascarpone
- 40 g. revet mozzarella
- 70 g. spinat
- 1 fed hvidløg

Ingrediens	Indkøbspris	Pris for retten
Broccoli	14	14
Gnocchi (500 g.)	20	20
Mascarpone (250 g.)	20	16
Mozzarella (150 g.)	15	4,5
Spinat (70 g.)	10	5
Hvidløg (3 hvidløg med 10 fed hver)	10	0,33

Pris i alt

Indkøb: 89 kr.

For retten: 59,83 (for 4 personer) eller 15 kr. (for 1 person)

- Tænd ovnen på 200 grader (varmluft)
- Vask og skær broccoli ud i buketter (stilken/stokken kan også bruges)
- Hak hvidløget fint
- Hæld en smule olie på en pande og steg hvidløg, broccoli og gnocchi i to minutter på høj varme
- Tilsæt en smule vand, læg låg på og lad stå i fem minutter på mellemvarme
- Tilføj spinat og steg det i yderligere to minutter
- Tilsæt mascarpone, salt og peber og vend rundt
- Overfør det hele til et ovnfast fad og drys med revet ost
- Bag i 10-15 minutter til toppen er gylden