

Gnocchi i cremet tomatsauce

Opskrift til 6-8 portioner

Samlet tid

20 min.

Ingredienser

- 3-4 spsk. olie
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 2 røde peberfrugter
- 1/2 pakke chorizo
- 2/3 dåse kikærter
- 3 spsk. tomatpuré
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1/4 tsk. chilipulver
- 2 tsk. oregano
- godt med salt og peber
- 1 spsk. sukker
- 1 flaske tomatpassata
- 2 spsk. flødeost (neutral)
- 1 pakke gnocchi

Sådan gør du

1. Snit løg fint og pres eller riv hvidløg
2. Skær peberfrugt i tern
3. Tag skindet af chorizopølsen og skær i tern
4. Varm olien i en pande og steg det hele på panden et par minutter
5. Tilføj kikærter, tomatpuré, balsamicoeddike, chilipulver, oregano, sukker og tomatpassata og lad retten simre et par minutter
6. Kom flødeosten i og rør rundt, så det bliver cremet
7. Så snart det igen simrer tilføj gnocchien og lad det boble med i 5 minutter
8. Smag til med salt og peber
9. Servér eventuelt med høvlet parmesan og friske krydderurter
10. Du kan også servere et stykke brød, hvor du smelter noget smør, som du rører med hakket persille og presset hvidløg. Pensl brødet med hvidløgs-persilleolien og bag i ovnen et par minutter