

Gnocchi med ærter, broccoli og flødeost

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 150 g bacon i tern
- 350 g gnocchi
- 200 g broccoli
- 2 fed hvidløg
- citronskal fra 1 øko citron
- 1,5 dl ærter
- 150 g flødeost naturel
- 1,5 dl vand
- 1 håndfuld dild
- 1 håndfuld persille
- godt med salt og peber
- 30 g parmesan

Sådan gør du

1. Steg bacon sprødt og læg det på et stykke køkkenrulle
2. Kog gnocchi, det skal kun lige have et par minutter
3. Skær broccoli i mindre stykker og riv hvidløg
4. Kom lidt olie i en dyb pande og svits først broccoli og hvidløg af
5. Kom så citronskal ved og ærter, vend det rundt
6. Tilføj det sprøde bacon
7. Tilføj flødeost og vand og rør let.
8. I med krydderurterne og smag til med salt og peber
9. Høvl parmesan i retten og kom de her kogte gnocchi i – smag til om det mangler mere ost, citron eller salt og peber. Spis!