

Gnocchi med CAMBOZOLA Black Label, champinjoner och gräslök



Ingredienser för 4 portioner:

150 g CAMBOZOLA Black Label
500 g gnocchi
450 g champinjoner
200 g grädde
2 schalottenlökar
2 vitlöksklyfta
1 knippe gräslök
2 msk olja
salt
peppar

Tillagning:

1. Putsa champinjonerna och skär dem i jämnstora bitar. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök.
2. Koka gnocchin i saltat vatten i enlighet med anvisningarna på förpackningen.
3. Hetta upp 2 msk olivolja i en stor stekpanna. Fräs champinjonerna runt om på hög värme i 2–3 minuter, sänk värmen och tillsätt sedan schalottenlök och vitlök. Fräs allt i ytterligare 3–4 minuter, rör om då och då och salta och peppra. Tillsätt grädden. Skär CAMBOZOLA Black Label i små bitar och tillsätt till gnocchin i stekpannan. Låt allt puttra på medelhög värme i ytterligare 3–4 minuter.
4. Finhacka gräslöken. Smaka av gnocchin med salt och peppar och strö över gräslök.

Tillagning ca 45 minuter.

Per portion ca 3 769 kJ, 897 kcal, protein 18,5 g, fett 71 g, kolhydrater 48 g

