



Gnocchiplade med grønt og feta

Ingredienser

45 minutter /

4-6 portioner

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 1

700-800 g gnocchi fra køledisken

4 spsk olivenolie

1 tsk salt

Peber

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 2

2 bundter grønne asparges

Et bundt forårsløg

SOVS

2 dl creme fraiche eller yoghurt

Det grønne fra forårsløgene

En håndfuld persille, finthakket

Et godt skvæt citronsaft

Salt og peber

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 3

Et par gode håndfulde bladgrønt

som grønkål, spinat eller lignende kan udelades

125 g sugar snaps

En god håndfuld ramsløg kan udelades

PÅ TOPPEN

Bredbladet persille, finthakket

200 g fetaost

Sådan gør du

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 1

Sæt ovnen på 225 grader alm. ovn uden varmluft. Fordel gnocchien på en bagepapirklædt bageplade sammen med olie, salt og peber. Den skal ikke koges først!

Sæt i ovnen i 20 minutter.

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 2

Skær asparges i mundrette stykker. Skær forårsløg i ca. 1 cm-skiver. Snit det grønne helt fint, og gem til sovsen. Vend gnocchierne med en spatel, når de 20 minutter er gået, og fordel asparges og forårsløg ovenpå. Giv yderligere 8 minutter.

SOVS

Lav sovsen ved at kombinere alle ingredienserne og smage til med salt og peber.

PÅ BAGEPLADEN, TRIN 3

Skær sugar snaps i strimler på langs, og hak bladgrønt og ramsløg groft (hvis du har). Fordel oven på bagepladen, når timeren ringer, og giv det hele 2 minutter i ovnen.

PÅ TOPPEN

Hak persille fint. Når bagepladen er kommet ud af ovnen, smuldres feta på toppen, og persillen fordeles. Servér med sovsen.

