Gnocchi med svampe og spinat

Gnocchi er en slags pasta lavet af kartofler

Til 2 personer

1 pose færdig gnocchi (500 gr.)
2-3 fed hvidløg
250 g champignons
100 g helbladet spinat
Fløde
Salt og peber
Olie
Revet ost – den slags, du bedst kan lide

Skær champignons i skiver
Hak hvidløgene
Jeg brugte frossen helbladet spinat, så det skal tøes op

Kog gnocchi efter anvisning på posen
Tag dem op i en sigte
Svits dem i olie på en pande
Tag dem op efter de har fået lidt farve
Svits champignons i olie i en pande eller i en stegegryde (*jeg elsker min jerngryde..)* og tilsæt spinat og hvidløg
Når massen er let vendt i olien tilsættes fløde, salt og peber
Til sidst vendes de stegte knocchies i massen og varmes igennem sammen med de øvrige ingredienser
Smag til med salt og peber

Server revet ost – parmesan eller andet riveost til retten

Velbekomme !

https://ullerup.org/opskrifter/