

Paradicsomos-rákos gnocchi

Fél üveg Bio paradicsomszósz, 20 dkg tisztított garnella rák (ezeket a termékeket a Svéd finomságok boltjában megvásárolhatod), 50 dkg gnocchi, 6 evőkanál olívaolaj, 20 dkg cukkíni, 2 gerezd fokhagyma, 1 ág kakukkfű, 1 ág friss bazsalikomlevél, só, darált bors.



Forrósítsuk fel az olívaolajat egy nagy serpenyőben, tegyük bele a gnocci, és süssük erős lángon pár percig. Adjuk hozzá a felkockázott cukkíni, süssük még pár percig, utána tegyük hozzá a zúzott fokhagymát. Öntsük rá a paradicsomszósz, tépkedjük bele a kakukkfű, és bazsalikomleveleket, majd ízesítsük sóval és darált borssal. Tegyük hozzá a rákot, forraljuk még egy percig, majd tálaljuk ki tányérokba. Ha szeretjük a pikánsabb ízelet, aprítsunk rá chili paprikát is.

Kaldeneker György receptje

www.kaldeneker.hu