




DV COOL
KOCHT!

Blitz-Gnocchi Pfanne mit grünem Spargel

 für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Grüner Spargel
- 1 Bio-Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stiele Salbei
- 500 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 3-4 EL Butterschmalz
- 50 g Parmesan
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Spargel waschen, Enden abschneiden. Stangen kleiner schneiden. Limette waschen, Schale fein abreiben. Limette auspressen. Knoblauch schälen, hacken. Salbei waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen.

Gnocchi im Butterschmalz anbraten, herausnehmen. Spargel im Bratfett 6 – 8 Minuten braten. Knoblauch und Salbei kurz mitbraten. Gnocchi zufügen, erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limettenschale und -saft würzen.

Parmesan darüber hobeln.



Diözesanverband Eichstätt

Das Herz Bayerns!

