

Gebratener Spargel mit Bärlauchgnocchi

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

700 g weisse dicke Spargeln

Gnocchi:

80 g Bärlauch frisch od. gefroren

250 g Ricotta abgetropft

2 Eigelb

50 g Parmesan gerieben

50 g Butter

100 g Mehl

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

Spargeln schälen und 6-8 Minuten im Salzwasser kochen, kalt abschrecken und schräg in 2 cm Stücke schneiden.

Bärlauch hacken und zusammen mit dem Ricotta im Mixer pürieren. Eigelbe, Parmesan und Mehl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Portionen zu Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser etwa 5 Min. ziehen lassen.

Zusammen mit den Spargelstücken in zerlassener Butter anbraten. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.