Rezept

Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel

Ein Rezept von Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel, am 01.06.2025

Zutaten

2	Frühlingszwiebeln
	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	Cocktailtomaten
	Pfeffer
250 g	grüner Spargel
400 g	Gnocchi (Kühlregal)
80 g	cremiger Gorgonzola
2 EL	TK-Petersilie
2 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Scheiben schneiden. Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Die Stangen schräg in feine Scheiben schneiden.

2. Salzwasser aufkochen lassen, Gnocchi darin nach Packungsangabe garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Gleichzeitig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Spargel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5-6 Min. dünsten. Gorgonzola gut untermischen und bei schwacher Hitze 3-4 Min. kochen lassen, bis der Käse schmilzt.

4. Während der Spargel gart, die Tomaten waschen und vierteln, Stielansätze entfernen. Abgetropfte Gnocchi, Petersilie und Tomaten unter den Spargel mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit Parmesan bestreuen und servieren.