

Rezept

Schnelle Gnocchi mit Spargel

Ein Rezept von Schnelle Gnocchi mit Spargel, am 20.04.2024

Zutaten

500 g grüner Spargel	Salz
250 g Kirschtomaten	125 g Gorgonzola
¼ Bund Petersilie	2 EL Butter
800 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)	Pfeffer
4 EL geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 21 g F, 22 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Salzwasser zum Kochen bringen, den Spargel darin in 2 - 3 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und vierteln. Den Gorgonzola würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. (Packungsanweisung beachten) braten, dabei ab und zu in der Pfanne schwenken. Spargel dazugeben und erhitzen, Tomaten mit Petersilie und Gorgonzola untermischen. Erhitzen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Die Gnocchi mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken, mit Parmesan bestreut servieren.