

Rezept

Schnelle Gnocchi mit grünem Spargel

Ein Rezept von Schnelle Gnocchi mit grünem Spargel, am 19.04.2024

Zutaten

250 g grüner Spargel	1 Frühlingszwiebel
150 g Cocktailtomaten	1 Kugel Mozzarella (125 g)
1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 1 cm)	250 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
Salz	2 EL Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und falls nötig im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden.
2. Für die Gnocchi 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, in einen Topf umfüllen und salzen. Die Gnocchi darin nach Packungsanweisung garen.
3. Schon während das Wasser erhitzt wird, das Öl in einer Pfanne erwärmen. Die Spargelstücke in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. bissfest braten. Die Tomatenviertel und die Zitronenschale dazugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Gnocchi abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel vorsichtig mit der Spargelmischung und den Mozzarellawürfeln vermengen. Kurz ziehen lassen, dann auf Teller verteilen und sofort servieren. Dazu schmeckt Rucola- oder Feldsalat.