

# Gnocchi mit Spargel

Die Gnocchi mit Spargel sind eine leichte und bekömmliche Kost. Das schnelle Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

400 g	Grüner Spargel
100 g	Cocktailtomaten
400 g	<a href="#">Gnocchi</a> (aus dem Kühlregal)
	Olivenöl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Den grünen Spargel schälen und die Enden mit einem Messer abschneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Spargel zirka 6-8 Minuten kochen.
2. Die **Gnocchi** laut Packungsanleitung in Wasser garen, abgießen und abtropfen lassen.
3. In die Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz 3-5 Minuten anbraten. Spargel und Gnocchi zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Die Gnocchi mit frisch geriebenen Parmesan und Kräuter bestreuen.