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	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

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.