Grüner Spargel-Gnocchi mit Tomaten

Die Spargel-Gnocchi mit Tomaten sind ein schnelles, vegetarisches Wohlfühlgericht für die Spargelsaison. Die cremige Frühlingspfanne gelingt in weniger als 30 Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Grüner Spargel
250 g	Cocktailtomaten
	Olivenöl
300 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
100 g	Créme frâiche
100 g	Schlagobers
50 g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für die **Spargel-Gnocchi mit Tomaten** den grünen Spargel putzen, die Enden entfernen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin etwa 5 Minuten anbraten, bis er bissfest ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Erneut etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Gnocchi darin etwa 3 Minuten goldbraun anbraten, sodass sie außen knusprig werden.

3. Crème fraîche, Schlagobers und die Tomaten zu den Gnocchi geben und alles etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Den Spargel und frisch geriebenen Parmesan hinzufügen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargel-Gnocchi mit Tomaten heiß servieren und nach Belieben etwas Basilikum oder anderen Kräutern garnieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp