



## Gnocchi mit grünem Spargel

### Zutaten für 2 Portionen:

600 Gnocchi  
400 g grüner Spargel  
1 TL Zucker  
4 EL heller Balsamico  
Abrieb einer 1/2 Bio Zitrone  
5 EL Olivenöl  
Einige Blätter frischen Basilikum  
2-3 EL Parmesanspäne  
Pfeffer/ Salz

### Zubereitung:

Den unteren Teil des Spargels ggf. schälen, großzügig abtrennen und in 3-4 Teile schneiden. Eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel mit 1 TL Zucker für ca. 5 Min. gar braten. Balsamico zugeben und kurz verdampfen lassen. Basilikum in feine Streifen schneiden und mit Zitronenabrieb zum Spargel geben, mit Pfeffer + Salz würzen.

Spargel aus der Pfanne nehmen und die Gnocchi nun darin (ohne vorkochen) mit 3 EL Olivenöl für ca. 5 Min. krossbraten.

Den Spargel am Ende wieder zugeben alles nochmals mit Pfeffer + Salz würzen und mit den Parmesanspänen bestreuen.

### Tipp:

Wer den Gnocchi noch etwas mehr Geschmack verleihen möchte schwenkt diese vor Zugabe des Spargels noch mit einem Esslöffel Butter + 2-3 fein geschnittenen Salbeiblättern durch die Pfanne. Verwende den Salbei jedoch dabei nur dezent und brate die Gnocchi nur etwa eine weitere Minute. Zu viel Salbei schmeckt sonst seifig.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)