Spargelsalat mit Gnocchi

Frühlingsfrisch & Köstlich und damit die perfekte Kombination für ein leichtes aber dennoch sättigendes Gericht. Der Spargelsalat mit Gnocchi und Bärlauchpesto ist schnell zubereitet und sorgt für echte Genussmomente. Ideal für alle, die die Frische der Saison in vollen Zügen genießen möchten!

Zutaten

500 g weißer Spargel, Salz, Zucker
400 g Gnocchi (Kühlregal)
120 ml Olivenöl
50 g frischer Bärlauch
20 g Petersilie
1 TL Honig
3 EL Pinienkerne
50 g geriebener Parmesan
100 g Blattspinat
Pfeffer

Zubereitung

1. Holzigen Enden des Spargels abschneiden und Spargel bis zur Spitze schälen. Anschließend in Salzwasser bissfest kochen. Zum Kochwasser Zucker hinzugeben, damit der Spargel nicht bitter wird. Gnocchi nach Anleitung kochen, abgießen und kurz auskühlen lassen.

2. Den Spargel in ca. 10 cm große Stücke schneiden, 20 ml Öl in einer Pfanne erhitzen und ihn darin kurz anbraten.

3. Bärlauch und Petersilie waschen und in einen Mixer geben. 100 ml Olivenöl, 1 TL Honig, 2 EL Pinienkerne und den geriebenen Parmesan dazugeben und gut durchmixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Pfanne ohne Öl erhitzen und restliche Pinienkerne kurz darin anrösten. Spinat waschen und abtropfen lassen. Spargel, Gnocchi, Spinat und Pesto vermischen und mit Pinienkernen garnieren.

Guten Appetit!

lecker MYK REZEPTE

lecker MYK REGIONALE GENÜSSE