

Rezept der Woche



Spinatnocchi mit Zweierlei Spargel und Bärlauch-Pesto



Zutaten für 2 Personen

- 400 g Spinatnocchi
- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sauce Hollandaise
- Salz & Pfeffer

Für das Bärlauch-Pesto:

- 50 g Bärlauch
- 30 g Parmesan (gerieben)
- 30 g Pinienkerne (optional geröstet)
- 80-100 ml natives Olivenöl extra
- Salz & Pfeffer



Spinatgnocchi mit Zweierlei Spargel und Bärlauch-Pesto – schnell und lecker für zwei

Ein schnelles Frühlingsgericht, das die Aromen von Spargel und Bärlauch perfekt mit herzhaften Spinatgnocchi kombiniert. Ideal für ein unkompliziertes und dennoch köstliches Essen.

Spargel vorbereiten: Weißen und grünen geschälten Spargel, beides waschen und in 3-4 cm Stücke schneiden.

Pesto mixen: Bärlauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Spargel anbraten: Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargelstücke darin 3-4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Gnocchi und Ablöschen: Spinatgnocchi zum Spargel geben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Hollandaise und Servieren: Sauce Hollandaise unterrühren und kurz erwärmen. Auf Tellern anrichten und großzügig mit Bärlauch-Pesto beträufeln. Sofort servieren. perfekter süßer Abschluss!

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)