Artikel vom 29.05.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spargel-mit-gnocchi-rucola-salat-und-zitronenbutter

Spargel mit Gnocchi, Rucola-Salat und Zitronenbutter



Foto: Ariane Bille/BVEO

Zutaten (für 2 Personen):

250 g weißer Spargel,

80 g Rucola,

8 Cherry-Tomaten,

8 Radieschen,

1 Zitrone,

2 große Scheiben Kochschinken,

15 g Butter,

300 g frische Gnocchi,

Pfeffer,

Salz.

Zubereitung: Reichlich Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden, dann in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Bei geringer Hitze je nach Dicke der Spargelstangen etwa 12 bis 15 Minuten in siedendem Wasser garen. Inzwischen Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Tomaten und Radieschen waschen, vom Strunk befreien und halbieren beziehungsweise in Scheiben schneiden. Zum Rucola geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 bis 3 TL Zitronensaft vermischen. Kochschinken einrollen und halbieren. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Gnocchi darin von allen Seiten goldbraun knusprig anbraten. Restliche Butter in einem kleinen Topf auflösen und mit 2 EL Zitronensaft vermischen. Gnocchi auf Teller verteilen. Fertig gegarten Spargel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf die Gnocchi geben. Schinkenröllchen an die Seite legen, Rucolasalat über dem Spargel verteilen, mit Zitronenbutter beträufeln und genießen. *BVEO*