

Basilikum-Gnocchi mit gebratenem Spargel

Zutaten für 4 Portionen

600 g mehligte Kartoffeln
60 g Parmesan
1/2 Bund Basilikum
3 Eigelbe
2 EL Speisestärke zzgl. etwas für die
Arbeitsfläche
500 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen.

40 g Parmesan reiben.

Das Basilikum waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und im heißen Zustand mit Parmesan, Eigelben, Salz, Basilikum und Speisestärke mischen. Den Teig kneten, bis er geschmeidig ist.

Auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche kleine Rollen von 1,5 cm Durchmesser formen und mit einem Messer Gnocchi abstechen.

Die Gnocchi in kochendes Wasser legen und sanft ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Den Spargel nach Bedarf schälen, die holzigen Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

In Olivenöl bei mittlerer Hitze 6 - 8 Minuten braten. Die Gnocchi zufügen und für weitere 3 Minuten gemeinsam weiterbraten.

Den restlichen Parmesan hobeln. Die Gnocchi und den Spargel in tiefen Tellern und mit dem Käse bestreut servieren.