



Gnocchi mit Spargel-Sahne-Sauce

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

grüner Spargel	2 Bund
Gnocchi, frisch	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Parmesan	80 g
Butter	20 g
Gemüsebrühe	250 ml
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Speisestärke	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden abbrechen und in 3 Teile schneiden. Spargel und Gnocchi in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben und Saft auspressen.
2. In den Mixbehälter Parmesan geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben, 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g Butter zugeben und 3 Min./Anbratstufe anbraten. Gemüsebrühe, Sahne, Zitronenschale, Salz und Pfeffer zugeben. Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und 15 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren.
5. Nach Ende der Garzeit angerührte Speisestärke und die Hälfte des Parmesans zur Sauce geben und weitere 2 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen. Anschließend Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einer Schüssel Spargel mit Gnocchi und Sauce mischen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	546 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	16 g