



Leckere Gnocchi-Pfanne mit Spargel & Champignons



Zutaten

Menge	
200 g	braune Champignons
	Salz
500 g	grüner Spargel
200 g	rote Kirschtomaten
2	Knoblauchzehen
1 Handvoll	Blattspinat
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
50 g	Pinienkerne
60 g	Parmesan
400 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Gnocchi

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1909 kJ, 456 kcal, 46,2 g Kohlenhydrate, 16,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 41,4 mg Cholesterin, 6,37 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du möchtest die Spargelsaison noch so richtig ausnutzen und suchst noch nach passenden Gerichten? Dann solltest du diese gebratenen Gnocchi mit grünem Spargel unbedingt einmal ausprobieren! Zu unseren Gnocchi kommen neben dem grünen Spargel noch frische Kirschtomaten, Champignons und Spinat. Außerdem haben wir die Gnocchi in Butter richtig schön kross angebraten. Zum Schluss geben wir zu unseren Gnocchi mit grünem Spargel noch Pinienkerne und geriebenen Parmesan. Falls du also richtig Lust auf ein leckeres Rezept mit grünem Spargel hast, solltest du unsere gebratenen Gnocchi mit grünem Spargel, Spinat und Tomaten unbedingt ausprobieren! Probiere das Rezept direkt einmal aus, die Gnocchi-Pfanne ist super schnell zubereitet! So einfach geht's:

Step 1:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, unten ca. 1 cm abschneiden und dann die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze mit einem Fleischklopfer zerdrücken. Die Kirschtomaten gibst du in einen Universalzerleinerer und schredderst sie. Den Knoblauch schälen und ebenfalls zerschreddern. Den Parmesan raspelst du grob.

Step 2:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin braten, dann den Knoblauch dazugeben und alles für ca. 5 Minuten weiter braten. In der Zwischenzeit kannst du eine neue Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi in Butter knusprig anbraten.

Step 3:

Dann gibst du die Pilze zu dem Spargel und brätst das Gemüse zusammen nochmals für ca. 3 Minuten an. Dann alles mit den Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat und die gebratenen Gnocchi unterheben. Zum Schluss alles mit Parmesan sowie Pinienkernen vermischen und servieren.