

Spargel mit Gnocchi, Rucola-Salat und Zitronenbutter

Ein köstlich leichtes Pasta-Pairing!

🌱 Vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVED

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 Spargel-Stangen etwa 12–15 Min. in siedendem Wasser garen.
- Inzwischen Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Tomaten und Radieschen waschen, vom Strunk befreien und halbieren bzw. in Scheiben schneiden. Zum Rucola geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2–3 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, Rucola-Salat über dem Spargel verteilen, mit Zitronenbutter beträufeln und genießen.

Zutaten

für 2 Personen:

- Meersalz
- 250 g weißer Spargel
- 80 g Rucola
- 8 Cherry-Tomaten
- 8 Radieschen
- Pfeffer
- 1 Zitrone
- 2 große Scheiben Kochschinken
- 15 g Butter
- 300 g frische Gnocchi