

Gnocchi mit grünem Spargel



600 g Gnocchi Kühlregal
400 g grüner Spargel frisch
2 EL Olivenöl
1 TL Butter
200 g Prosciutto Cotto oder Kochschinken
1-2 Knoblauchzehen
150 g Kirschtomaten
200 g Crème fraîche Alternativ Frischkäse
½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
1 TL italienische Kräuter
100 ml Wasser

1. Eine große Pfanne auf mittlerer-hoher Stufe erhitzen.
2. Spargel waschen, Enden abbrechen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Schinken in Streifen schneiden.
4. Tomaten waschen und halbieren.
5. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
6. Olivenöl in die Pfanne geben und Gnocchi rundherum goldbraun anbraten.
7. Gnocchi aus der Pfanne nehmen, Butter hinein und darin Schinken gemeinsam mit Spargel ca. 2 Minuten anbraten.
8. Knoblauch dazu geben und eine Minute braten lassen. Dann Kirschtomaten, Gewürze und Crème fraîche sowie 100ml Wasser einrühren.
9. Gnocchi unterheben, kurz bei niedriger Temperatur ziehen lassen, ggfs. noch einmal abschmecken und servieren.