

10 Minuten | für 2 Personen

Gnocchi mit grünem Spargel

Das Raffinierte an diesem schlichten Gericht sind der Honig und die roten Zwiebeln. Sie bieten eine ganz besondere Geschmackskombination: würzig und leicht süß.

½ kleiner Kopf Radicchio
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
180 g grüner Spargel
200 g Gnocchi
1–2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
12 schwarze entsteinte Oliven
6 getrocknete Tomaten (in Öl)
1 TL Honig
1 EL Butter
Parmesan nach Belieben

Radicchio waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles in feine Streifen schneiden. Beim gewaschenen Spargel großzügig die holzigen Enden entfernen (2 bis 3 cm), den Rest in dünne, schräge Stücke schneiden.

Die Gnocchi mit dem Olivenöl in einer heißen Pfanne für 3 bis 5 Minuten braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Oliven halbieren und die Tomaten klein würfeln. Die Gnocchi in eine Schüssel geben und zudecken.

In der Gnocchi-Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Spargel 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Jetzt die Oliven, die Tomatenwürfel und die Butter dazugeben.

Die Gnocchi wieder in die Pfanne geben, gut durchschwenken und abschmecken. Radicchio unterheben. Nach Belieben mit gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

