Spargel Gnocchi mit Ricotta und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat dazugeben und solange blanchieren, bis er zusammengefallen ist. Den Spinat mithilfe eines Siebes gut ausdrücken und anschließend klein hacken.
2. Parmesan fein reiben, die Eier und das Eigelb mit dem Ricotta verrühren. Nun das Mehl, 100 g Parmesan und den Spinat nacheinander gründlich unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten abgedeckt kaltstellen.
3. Inzwischen die Kresse waschen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Anschließend schräg in Scheiben schneiden, die Tomaten halbieren und die Knoblauchzehe schälen.
4. Aus dem Teig mit leicht geölten Händen oder einem Esslöffel walnussgroße Gnocchi formen und auf gefettetes Backpapier setzen. Wasser in einem Topf aufkochen und salzen, die Gnocchi darin portionsweise garen, bis sie von alleine an die Oberfläche des Wassers schwimmen. Die fertigen Gnocchi warm halten.
5. In einer großen Pfanne nochmals Öl erhitzen. Spargel und Knoblauch darin 3 - 4 Minuten unter ständigem Rühren braten. Tomaten dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Gnocchi mit dem Gemüse anrichten, sowie mit Kresse und dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Zutaten

- 300 g Spinat
- 120 g Parmesan
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 200 g GOLDSTEIG Ricotta
- 120 g Mehl
- 100 g Kresse
- 800 g grüner Spargel
- 300 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL GOLDSTEIG Butter
- Salz
- Pfeffer