

# KARTOFFELGNOCCHI MIT SPARGELN



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 0.50

Nährwert pro Rezept

292 Kcal, 20 g Fett, 54 g KH

## Zutaten

- |        |                                      |   |   |
|--------|--------------------------------------|---|---|
| 150 g  | <u>Kartoffeln</u>                    | 1 | in der Schale kochen<br>schälen und passieren   |
| 20 g   | Weissmehl                            | 2 | zugeben und zu einem Teig verarbeiten           |
| 1 Stk  | <u>Eigelb</u>                        |   |   |
| 1.5 kg | <u>Wasser, ungesalzen</u>            | 3 | aufkochen<br>Gnocchi formen und pochieren       |
| 50 g   | Weisse Spargeln, geschält in Würfeln | 4 | andünsten                                       |
| 50 g   | Grüne Spargeln, geschält in Würfeln  |   |   |
| 15 g   | Schalotten, gehackt                  |   |   |
| 5 g    | <u>Butter</u>                        |   |   |
| 20 g   | <u>Weisswein</u>                     | 5 | ablöschen                                       |
| 100 g  | Rahm                                 | 6 | zugeben, weichkochen<br>mit den Gnocchi mischen |
| 4 g    | <u>RedLine Helvetica</u>             |   |   |

## Tipp

Bei den Gnocchi Erfasse das Gewicht erst nach dem Du das Wasser abgeschüttet hast. Sonst musst Du das Wasser mitwürzen.