

# Gnocchi mit Spargel und Schinken

Die Pasta-Variante zur Spargelsaison, an einer cremigen Sahnesauce.

**Oh du liebe Spargelzeit. Hier treffen leckere Zutaten aufeinander. Gnoccis, Spargel und Schinken. Sie sind perfekt in einer cremigen Sahnesauce abgestimmt und lassen deinen Spargelgaumen höher schlagen.**

## Zutaten

- 200 g Gnocchi
- 500 g Spargel
- 150 g gekochter Schinken
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 Schalotte
- 200 ml süße Sahne
- 2 EL Öl
- 1 Schuß Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

- Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden, dann jede Stange dritteln. Die Schalotte schälen und feinhacken. Den Schnittlauch und die Petersilie abbrausen und abtropfen lassen. Schnittlauch lange Röllchen schneiden, Petersilie kleinzupfen. Die Cocktailtomaten abwaschen. Den Schinken in 2-3 cm lange Streifen schneiden.
- Die Schalotten in einer Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten, dann den Spargel begeben und ca. 5 Minuten dünsten. Die Sahne und die Cocktailtomaten begeben und nochmal für etwa 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
- Die Gnocchi-Nudeln nach Packungsanleitung in etwas Salzwasser al dente kochen.
- Die Spargelsauce in der Pfanne mit einem Schuß Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Nudelwasser begeben und den Zitronensaft. Alles nochmal für 3-4 Minuten ziehen lassen.
- Die Pasta auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen und mit ein paar Chiliflocken aus der Mühle würzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gnocchi-spargel-schinken/>