



Rezeptidee der Woche

Frühling Woche 18 / 2026

Gnocchis mit Spargel & Baby Spinat

300g	Spargel	
1 Pck. (400g)	Gnocchis	
1 Pck. (100g)	Baby Spinat	
250ml	Spargelfond	
2	Lauchzwiebeln	
100ml	Sahne, tierisch o. pflanzlich	
1 EL	Zitronensaft	
2 TL	Bärlauch o. Basilikumpesto	
1 EL	Kuzu o. Speisestärke	
	Salz, Pfeffer und Muskat	

Zubereitung für 2 bis 3 Portionen:

Als Erstes den Spargel schälen und die Schalen mit 500ml Wasser 30 Minuten zu einem Spargelfond auskochen. Im Anschluss darin den Spargel bissfest kochen.

Die Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelringe in etwas Olivenöl anschwitzen. 250ml Spargelfond, die Sahne und den Zitronensaft zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Mit Stärke sämig abbinden. Pesto nach Geschmack hinzufügen.

Die Gnocchis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Den Spinat waschen.

In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen, den Spinat hinzufügen und zusammen lassen. Mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen. Spargel, Gnocchis und die Sauce hinzufügen.



Mein Tipp: Das Gericht lässt sich optional mit frisch geriebenen Parmesan verfeinern. Die Sauce kann mit Kräuterfrischkäse aufgewertet werden. Frische Schnittlauchröllchen sind eine weitere Option.