

KARTOFFELGNOCCHI MIT SPARGELN



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menükosten 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
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
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
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.