

Gnoechi-Auflauf mit grünem Spargel & Frischkäse

— Bio Kochbox KW 23



Gnocchi-Auflauf mit grünem Spargel & Frischkäse



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Packung Gnocchi
- 200 g grüner Spargel
- 150 g Frischkäse
- 1 Zitrone
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 Schalotte

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Paniermehl
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der grüne Spargel wird gewaschen, die holzigen Enden werden abgeschnitten und bei Bedarf wird das untere Drittel geschält. Anschließend wird er in schräge Stücke geschnitten. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gewürfelt. In einer Pfanne werden Olivenöl und ein Teil der Butter erhitzt, darin werden Schalotte und Knoblauch glasig angeschwitzt, anschließend wird der Spargel zugegeben und nur so lange gebraten, bis er noch bissfest ist. Frischkäse wird mit etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrührt. Die Gnocchi werden kurz blanchiert oder direkt in der Auflaufform mit der Frischkäsemischung und dem Spargel vermengt. Für die Brösel werden Paniermehl, fein geriebener Parmesan, etwas Zitronenschale und die restliche Butter in einer kleinen Pfanne goldgelb geröstet. Die Gnocchimasse kommt in eine Auflaufform, wird im Ofen heiß und leicht gebräunt gebacken und kurz vor dem Servieren mit den knusprigen Zitronenbröseln bestreut.