

# Strasser



Grünpargel  
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf  
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594  
E-Mail | [sonja-strasser@aon.at](mailto:sonja-strasser@aon.at)  
Web | [www.strasser.at.st](http://www.strasser.at.st)

## Spargel mit Tomaten und Gnocchi

### Zutaten:

1 kg grüner Spargel, 1 Bund Frühlingszwiebel, 250 g Tomaten, 1-2 Knoblauchzehen, 4 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, 400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal), 2 EL Butter, ½ Basilikum.

### Zubereitung:

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen. Spargel in Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen, abspülen und fein schneiden. Tomaten abspülen und halbieren, bzw. vierteln. Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden.

Rapsöl erhitzen. Spargel darin etwa 6 Min. braten. In den letzten Minuten den Knoblauch mitbraten. Tomaten und Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi nach Anleitung in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Butter erhitzen, Gnocchi darin leicht bräunen. Basilikum abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, große Blätter fein schneiden.

Gnocchi und Basilikum unter den Spargel mischen.

### Guten Appetit!

Quelle: Gertraud und Eberhard Löbell, Spargel. Verlagsgruppe Weltbild GmbH, 2006