

Friaulische Gnocchis mit Spargel

Für 4 Personen

Spargel:

8 Spargel, grün 8 Spargel, weiß Zucker
Salz

Gnocchis:

4 Kartoffeln, mehlig 150 g Mehl 1 Ei
3 EL Olivenöl Salz Butter
Majoran, frisch

Spargel:

Grünen und weißen Spargel putzen und in etwas kochendem Wasser, mit einer Prise Zucker und Salz bissfest kochen. Anschließend den Spargel in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gnocchis:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, Ei und einer Prise Salz rasch zu einem Teig vermengen. Den Teig in dicke Würste rollen und zwei Zentimeter Stücke abschneiden. Die Gnocchis in siedendem Wasser etwa zwei Minuten köcheln lassen. Wenn sie oben schwimmen, sofort mit rausnehmen. In einer Pfanne ein nussgroßes Stück Butter und etwas Olivenöl geben, leicht erhitzen und den Spargel und die Gnocchis hinzugeben. Etwas Spargelflüssigkeit hinzufügen. Mit ein Paar Blättern Majoran verzieren und unterheben. Zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sarah Wiener am 27. Juni 2008