

Gnocchi an Garnelen in Limetten-Soße

Für 4 Portionen:

1 Pck. Gnocchi, 500 g	250 g Garnelen	1 Limette
1 Bund Spargel, grün	2 Schalotten	2 EL Butter
2 TL Honig	200 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
2 TL Saucenbinder	Salz und Pfeffer	

Garnelen waschen und trocken tupfen. Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und dann auspressen. Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und schräg in schöne Scheiben hobeln.

Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.

Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit dem Spargel in heißer Butter 3 Min. braten, Garnelen dazugeben und kurz mit braten. Mit Honig beträufeln, die Brühe und Sahne aufgießen, mit Limettenschale, Salz und Pfeffer würzen. Den Limettensaft hinzufügen und mit Soßenbinder andicken, die Gnocchi untermischen und auf einem Teller servieren.

NN am 07. Juni 2011