

# Kartoffelgnocchi mit Spargeln

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 2.50

Nährwert pro Rezept

592 Kcal, 40 g Fett, 54 g KH

---

## Zutaten

- |       |                                      |   |   |
|-------|--------------------------------------|---|---|
| 150 g | <u>Kartoffeln</u>                    | 1 | in der Schale kochen<br>schälen und passieren                 |
| 20 g  | Weissmehl                            |   |   |
| 1 Stk | Eigelb                               |   |   |
|       | <u>Tonamat (RL Gewürz)</u>           | 2 | zugeben und zu einem Teig verarbeiten<br>nach Belieben würzen |
| 5 dl  | <u>Salzwasser</u>                    | 3 | aufkochen<br>Gnocchi formen und pochieren                     |
| 50 g  | Weisse Spargeln, geschält in Würfeln |   |   |
| 50 g  | Grüne Spargeln, geschält in Würfeln  |   |   |
| 15 g  | Schalotten, gehackt                  |   |   |
| 5 g   | <u>Butter</u>                        | 4 | andünsten   |
| 1 cl  | <u>Weisswein</u>                     | 5 | ablöschen   |
| 1 dl  | Rahm                                 |   |   |
| 2 g   | <u>Tonamat (RL Gewürz)</u>           | 6 | zugeben, weichkochen<br>mit den Gnocchi mischen               |