Gnocchi-Pfanne mit Kräutersahne und Spargel

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Zutaten für 4 Person
Niveau: einfach

Zutaten:
1 Bund (ca. 20 g) gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Dill, Petersilie)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g grüner (Mini-)Spargel
2 EL Olivenöl
600 g Gnocchi (Kühlregal)
200 g Weihenstephan Sahne zum Kochen 15%
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und Blättchen bzw. Spitzen samt Stielen hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

2. Spargel waschen, putzen, je nach Größe halbieren.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin kurz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

4. Im verbliebenen Öl Zwiebel, Knoblauch und den Spargel anbraten.

5. Die Hälfte der Kräuter mit der Sahne in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Pürierte Kräuter und Crème fraîche zum Spargel in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas köcheln lassen.

6. Gnocchi und restliche Kräuter zugeben und unter Rühren kurz erhitzen.

7. Wer mag, gibt bei Tisch noch etwas geriebenen Parmesan über die Gnocchi.