

# Gnocchi mit Spargel, Erbsen und Zuckerschoten

## Zutaten für 4 Portionen

### Gnocchis:

900g Kartoffeln, mehligkochend  
1 Ei, eventuell ein zweites Eidotter  
60 g Dinkelmehl Type 630  
80 g Kartoffelstärke  
40 g Dinkelgrieß  
Pfeffer  
1 gestrichener TL Salz  
Muskat, frisch gerieben

Kartoffeln für ca. 25 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und in einem Sieb abkühlen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Rührschüssel auffangen.

Die durch die Presse gegebenen Kartoffeln mit dem Ei mischen. Mehl, Stärke und Grieß abmessen und alles mit dem Kartoffelteig, Pfeffer, Salz und Muskat mischen. Falls der Teig klebt noch weitere Stärke oder Grieß hinzufügen. Den Teig zu mehreren Rollen formen. Für die Festigkeitsprobe ein Gnocchi in heißes, nicht sprudelndes Wasser geben. Wenn die Gnocchis stabil sind, kleine Mengen von 8-10 g vom Teig abstechen, zu einer Kugel formen und in schmale Rollen formen. Dann die gerollten Gnocchis auf ein mit Grieß bestreutes Blech zwischenlagern. Mit einer Gabel das Gitter eindrücken. Wenn alle anderen Speisenkomponenten so weit sind, dann im aufgekochten, nicht mehr sprudelnden Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausholen und abtropfen lassen. Auf einem Blech zum Zwischenlagern legen.

### Gemüsesauce

800 g Spargel (weiß)  
150 g Zuckerschoten  
150 g frische Erbsen oder tiefgefrorene Erbsen  
1 Kästchen Kresse  
2-3 EL Rapsöl  
5-6 Frühlingszwiebeln  
150 g Sauerrahm  
150 g (Ziegen-)Frischkäse  
Salz  
Pfeffer  
50 g Hasel- oder Walnüsse  
½ Zitronen (Saft und Schale)  
50 g Parmesan

Den Spargel schälen und die Schalen 20-30 Minuten auskochen. Die Nüsse hacken, Parmesan reiben, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden und die Spargelspitzen beiseitelegen.

300 ml Spargelbrühe in einen Topf geben, Spargelstücke, Erbsen und Zuckerschoten zugeben und 5 Minuten köcheln, dann die Spargelspitzen zufügen und noch 2-3 Minuten garen.

Die Gnocchis mit dem Spargelgemüse mischen, einen Großteil der Kresse untermengen, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Rapsöl in Pfanne geben und die Frühlingszwiebeln in der Pfanne kurz andünsten. Ungefähr vier bis sechs Esslöffel von der Spargelbrühe mit Frischkäse, Sauerrahm und die Hälfte des geriebenen Parmesans verrühren. Zu den Zwiebeln geben, mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und -abrieb abschmecken, gehackte Nüsse zufügen. Frühlingszwiebel-Sauerrahm-Soße zu den Gnocchi geben, untermischen. Mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 175 °C 15 Minuten überbacken.