

# ANTIPASTI VON SPARGEL UND KIRSCHTOMATEN MIT GNOCCHI

Edles Frühlingsgemüse



## ZUTATEN

	<b>Gnocchi mit Parmesan</b>
500 g	Kartoffeln
150 g	Weizenmehl, Type 550
50 g	Parmesan, fein gerieben
1	Ei
½	TL Brecht Ur-Steinsalz
etwas	etwas Brecht Mühle Pfeffer weiss, fein gemahlen
etwas	etwas Brecht Muskatnuss, frisch gerieben
	<b>Antipasti</b>
750 g	grüner Spargel
3 EL	Olivenöl
4 TL	Aceto Balsamico
4 TL	Brecht Toscana Marinade
250 g	Kirschtomaten
	<b>Garnierung</b>
30 g	Pinienkerne
30 g	Portulak
	Mehl zum Ausrollen
1	Platte zum Anrichten

## FÜR 6 PERSONEN

### ZEIT

90 Minuten

### ZUBEREITUNG

#### GNOCCHI MIT PARMESAN

**1.** Kartoffeln in der Schale ca. 30 Minuten kochen. Die noch heißen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abgedeckt auskühlen lassen.

**2.** Mehl, Parmesan, Ei und Gewürze hinzufügen, mit Hilfe einer Küchenmaschine und Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

**3.** Teig in 4 gleichmäßige Portionen teilen. Nacheinander jede Portion auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 40 cm langen Strang rollen. Mit einem Messer etwa 2 cm Stücke abschneiden. Ergibt eine „Kissenform“.

**4.** In einem großen flachen Topf die Gnocchi portionsweise in kochend heißem Salzwasser etwa 5-7 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie waschen und sehr fein wiegen.

#### ANTIPASTI

**1.** Spargel waschen und trocknen, evtl. holzige Stielenden abschneiden.

**2.** Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Pinienkerne zum Garnieren darin leicht rösten, auf einem Teller auskühlen lassen.

**3.** Danach 2 EL Olivenöl hineingeben und Spargelstangen darin goldgelb anbraten. Mit 3 TL Aceto Balsamico ablöschen, kurz einköcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen, mit 2 ½ TL Brecht Toscana Marinade würzen.

**4.** Kirschtomaten waschen, trocknen und vierteln. Diese mit einer Marinade aus

1 EL Olivenöl, 1 TL Aceto Balsamico und  
1 ½ TL Brecht Toscana Marinade ebenfalls  
würzen.

**5.** Zusammen mit den Gnocchi auf einer Platte  
anrichten. Mit Pinienkernen und Portulak  
garnieren.

**Tipp:**

Gnocchi einfach in etwas geschmolzener Butter  
oder Olivenöl und fein gewürfeltem Knoblauch  
oder Brecht Gartenkräuter oder Brecht  
Bruschetta Classico schwenken.