



Gnocchi mit Spargelduo & Rucola-Pesto

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

1,5 kg	Spargel grün	1,5 kg	Spargel weiß
1 Bund	Basilikum	1 Pck.	Rucola
1	Zitrone	150 g	Mandeln
5	Knoblauchzehen	250 g	Parmesan
4 kg	Gnocchi	1 kg	Kirschtomaten
300 ml	natives Olivenöl		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und Rucola waschen.
2. Mit dem Parmesan und den Mandeln in einen Blender geben und mit Öl zu einer Pesto aufmixen.
3. Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel Schälen.
4. Zusammen mit den Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer & Salz würzen.
5. Gegen Ende die Kirschtomaten dazu geben. Mit etwas Parmesan und Basilikum anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Gnocchi mit Spargelduo & Rucola-Pesto

Stand 22.03.2023