



## Gnocchi mit Lachswürfel & grünem Spargel

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

3,6 kg	Lachs	3,5 kg	Gnocchi
6 Bund	Bärlauch	500 g	Pinienkerne
375 g	Parmesan	ca. 2 L	Olivenöl
	Meersalz	1,25 kg	Kirschtomaten
	Zucker	3,6 kg	grüner Spargel
5	Zwiebeln	200 g	Sonnenblumenkerne
	Olivenöl		Salz & Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

Den Bärlauch grob schneiden und mit  $\frac{3}{4}$  der Pinienkerne,  $\frac{3}{4}$  des Parmesans und dem Olivenöl in einem Mixer zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kirschtomaten halbieren, mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech mit Olivenöl geben.

Die Tomaten mit Zucker abdecken und bei 160°C 15 Minuten lang im Backofen garen.

Die trockenen Spargelenden entfernen, die Stangen halbieren. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Spargel und Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs putzen, die Haut entfernen und die Filets in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Lachswürfel auf ein mit Olivenöl eingepinselttes Backblech geben und bei 120°C im Ofen ca. 6 Minuten garen. Anschließend salzen.

Für die Gnocchi ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi nach Packungsvorgabe garen.

Außerdem die restlichen Pinien- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten.

Zum Anrichten die Gnocchi mit dem Pesto vermengen, die Tomaten und den Lachs unterheben und auf Tellern portionieren. Die Spargelstangen anlegen. Mit den gerösteten Kernen und dem restlichem Parmesan garnieren.