

SPARGEL TRIFFT GNOCCHI



BIERTIPP:

Rieder Helle



ZUTATEN

250 g gekochte Kartoffel
90 g Mehl
2 Dotter Größe L.
1 Limette
100 g Ricotta
Salz
Zucker
Brösel
Grüner Spargel
getrocknete Tomaten
Salbei
Butter

Für den Teig:

Kartoffel – 2 x durch die Presse
Mit Mehl, Dotter, Muskat einen Teig bereiten

Für die Fülle:

Ricotta mit Salz, Brösel
Den grünen Spargel (geschnitten)
Limettensaft und Schale mischen

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Den Teig ausrollen, mit der Fülle füllen und mit einem Kochlöffel abstechen. Danach im Salzwasser kochen lassen.

In einer Pfanne Butter braun schmelzen, dann Salz, Salbei und gehackten getrockneten Paradeiser dazu anbraten und daraufhin die Gnocchi darin schwenken.

Guten Appetit!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

