

Spargel mit Gnocchi

Zutaten:

1 kg weißer Spargel
400 g Gnocchi (aus der Kühltheke)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Dose Pizzatomaten
4 EL Olivenöl
1 Bund Thymian
4 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

- Spargel schälen.
- In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 20 Minuten garen.
- Die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke hacken.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Olivenöl anbraten.
- Gnocchi dazugeben und goldbraun braten.
- Tomaten zugeben und unterrühren.
- Thymian klein hacken und ebenfalls unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Spargel abgießen und mit den Gnocchi servieren.