



Ein Rezept von Henriette Wulff

Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.henriettewulff.de

Spargel-Spieße mit Gnocchi, Garnelen und Pesto

Zutaten für 12 Spieße

Für das Pesto:

25 g Parmesan

1 kleine Knoblauchzehe

75 ml Olivenöl

30 g geröstete Pinienkerne

25 g Basilikum

Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Außerdem: Blitzhacker

Für die Spieße:

400 g grüner und/oder weißer Spargel

300 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)

24 Garnelen (küchenfertig, ohne Kopf und Schale), etwa 250 g

3 EL Olivenöl

Außerdem: 12 Holz- oder Bambusspieße

Zubereitung

- Für das Pesto den Parmesan grob zerkleinern. Die Knoblauchzehe abziehen. Parmesan, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne und Basilikum in den Blitzhacker geben und alles fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Spieße den weißen Spargel schälen und ggf. beim grünen Spargel die Enden schälen. Die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Spargel 5 Minuten rundherum bei mittlerer Temperatur anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 1 weiteren EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi nach Packungsanweisung anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi aus der Pfanne nehmen beiseitestellen.
- 1 weiteren EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin die Garnelen für 3 Minuten rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen beiseitestellen.
- Spargel, Gnocchi und Garnelen abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße mit dem Pesto beträufeln und sofort servieren.