



## Zweierlei Gnocchi mit Frühlingskräutern, Radieschen und Spargel

### Zutaten:

#### Für 2 Sorten Gnocchi:

- 250 g Kartoffeln violett
- 125 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- Muskatnuss

- 250 g Kartoffel mehlig
- ½ TL Salz
- 125 g Mehl
- Muskatnuss
- 1 EL Olivenöl

500 g Grüner und weißer Spargel

#### Vinaigrette:

Salz, Pfeffer, Olivenöl  
6 Radieschen  
10 Stück Cocktailtomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
Sellerkraut  
Bärlauch  
4 EL Apfel-Balsamico  
6 EL Olivenöl  
½ TL Dijonsenf  
Zucker

### Zubereitung:

Für die Gnocchi die Kartoffeln kochen. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und leicht abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, stampfen und mit Mehl, Salz und Olivenöl mischen.

Der Teig sollte sich gut zu einer Kugel formen lassen. Ist er zu trocken, füge etwas mehr Öl hinzu. Ist er zu klebrig, nimm etwas mehr Mehl. Die Kugel in 4 Stücke teilen und jedes Stück zu einer ca. 1-1,5 cm breiten Rolle formen und hiervon ca. 1,5 cm breite Stücke abschneiden. Optional die Gnocchi mit dem Daumen über ein Gnocchi-Brett oder eine umgedrehte Gabel drücken und schieben, sodass das geriffelte Muster entsteht.

Die Gnocchi für 3-4 Minuten in kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zwiebel fein würfeln, Essig, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer beimengen und verrühren und Olivenöl tropfenweise mit einem Schneebesen darunter rühren. Radieschen fein blättrig schneiden, Tomaten schälen und vierteln und mit der Vinaigrette vermengen. Mit Bärlauch und gehacktem Selleriekraut abschmecken.

Spargel schälen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend in einer Grillpfanne oder auf dem Holzkohlegrill ca. 6-7 Minuten grillen.

Die Gnocchi mit etwas Olivenöl anbraten. Spargel auf Teller anrichten, mit Vinaigrette nappieren, die gebratenen Gnocchi darauf geben und mit Frühlingskräutern ausdekorieren.

TIPP: Zum Verfeinern kann man Kräuterpesto oder Kräuteröl verwenden.