Salbei - Gnocchi mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen

500 g Gnocchi, selbst gemacht
750 g Spargel, grüner
1 Zitrone, unbehandelt
3 Stiele Salbei
30 g Parmesan, gehobelt
2 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel vorbereiten und je nach Länge halbieren oder dritteln. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Salbei waschen und die Blätter grob zerkleinern, etwas zum Garnieren zurückbehalten.

Die Gnocchi in Salzwasser gar ziehen lassen und anschließend abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Spargel in 1 EL Butterschmalz ca. 5 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Gnocchi mit einem weiteren EL Butterschmalz in die Pfanne geben und rundherum braten, den Salbei dazu geben. Spargel, geriebene Zitronenschale und -saft in die Pfanne geben, alles vermischen und abschmecken.

Anrichten und mit Parmesanspänen und etwas Salbei dekorieren.