

Gnocchi an Garnelen in Limettensauce (4 Portionen)

Zutaten:

1 Packung HENGLEIN Gnocchi (= 500 g)
250 g küchenfertige Garnelen
500 g grüner Spargel
2 Schalotten
2 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 TL Honig
Saft und abgeriebene Schale 1 unbehandelten Limette
Salz & Pfeffer
ca. 2 TL heller Saucenbinder

Zubereitung:

1. Garnelen waschen und trocken tupfen. Spargel putzen, das untere Drittel schälen und den Spargel schräg in dünne Scheiben hobeln. Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und mit dem Spargel in der erhitzten Butter ca. 3 Minuten braten. Brühe und Sahne angießen, aufkochen und mit Honig, Limettensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Sauce mit Saucenbinder etwas andicken, Gnocchi untermischen, auf Teller anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 2400/574
EW: 21,3 g
F: 31,4 g
KH: 4,9 g
BE: 4

