

*Es ist Zeit für ...*

## GNOCCHI MIT SPARGEL UND GARNELEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g grüner Spargel
- Salz und Pfeffer
- 250 g Strauchtomaten
- 2 Schalotten
- 3 EL passierte Tomaten
- Chiligewürz ggf.  
Chiliflocken
- 80 ml Gemüsebrühe
- 500 g Garnelen
- kleiner Bund Petersilie
- 600-800 g Gnocchi  
(Trockenprodukt)

Bereiten Sie die Zutaten vor. Hierfür Schalotten klein schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Spargel in Stücke schneiden und die Petersilie klein hacken.

Die Gnocchi in einen Topf mit kochendem gesalzenem Wasser geben und kurz garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Schalotten und danach die Garnelen anbraten. Beides mit Pfeffer und Salz würzen. Die gehakte Petersilie hinzugeben.

Alles gut miteinander mischen und aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die Tomatenhälften und den Spargel nochmal mit 2 EL Olivenöl anbraten. Mit etwas Chiligewürz, Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 80 ml Gemüsebrühe ablöschen. 2-3 EL passierte Tomaten dazu geben und sowohl die Garnelen als auch die gekochten Gnocchi mit in die Pfanne geben und 12 Minuten köcheln lassen.



# SPARGEL

## GESCHICHTE

Wild wachsender Spargel war schon seit langer Zeit bekannt, doch wir haben es den alten Römern zu verdanken, dass wir heutzutage in seinen Genuss kommen können – denn sie haben den Spargel der Überlieferung zur Folge im Jahr 1565 erstmals kultiviert. Zunächst war es der grüne Spargel, der vornehmlich vom Adel als Vorspeise genossen wurde. Die Idee, den unterirdischen, bleichen Spargel im Damm zu ernten, entstand erst Jahre später. Im Laufe des 19. Jahrhunderts verbreitete sich in Deutschland die Vorliebe für den weißen Spargel.

## RUND UM DIE WELT

### Italien

Das älteste überlieferte Spargelrezept der Welt stammt aus der römischen Antike. Heutzutage isst der Italiener ihn lieber im Risotto oder mit Pasta.

### Frankreich

In Frankreich gilt violetter Spargel, der hierzulande eher als Manko des weißen Exemplars betrachtet wird, als große Delikatesse. Zudem wird er dort oftmals mit den Fingern gegessen.

### Dänemark

In Dänemark ist Spargel zur Weihnachtszeit ein Muss. Denn am Weihnachtsabend wird eine traditionelle Spargel-Hähnchen-Pastete in einer knusprigen Tarte serviert.

### Südamerika

In Uruguay ist es Brauch, am 29. eines Monats Gnocchi mit Spargel, Shrimps und Pinienkernen zu essen. Das Rezept kam durch europäische Einwanderer nach Südamerika.

