

Gnocchi-Spargel Blech mit Kräuterseitlingen



Zubereitung:

- Kräuterseitlinge, Spargel und Zwiebel klein schneiden.
- Zusammen mit den Gnocchi auf ein Backblech geben. Mit Öl einsprühen oder beträufeln. Mit Knoblauch (gepresst), Salz und Pfeffer würzen.
- 20 Minuten bei 200 Grad Umluft in den Backofen. Dann einmal gut vermengen und die Sauce Hollandaise und den Käse darüber verteilen. Nochmal 10 Minuten backen.
- Guten Appetit!

Zutaten für 2

Personen:

500g pfannenfertige
Gnocchi

250g Kräuterseitlinge

1 rote Zwiebel

500g grünen Spargel

1-2 EL Öl

Salz & Pfeffer

1 Knoblauchzehe

½ Packung Sauce

Hollandaise

Etwa 100g geriebenen Käse