Spargel Gnocchi Pfanne mit Frühlingszwiebel-Hollandaise

Zutaten (10 Personen)

1,50	kg	KNORR® Gnocchi ripieni al Pomodoro e Mozzarella 6 x 1.00 kg
0,75	kg	Spargel grün
0,75	kg	Spargel weiss
0,60	kg	Gelbe Cherry Tomaten
3,00	cl	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
0,50	g	Muskat gemahlen
0,30	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
2,00	g	Salz
5,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
		Sauce:
100,00	g	Frühlingszwiebeln (Cipolotti)
1,00	l	KNORR® Sauce Hollandaise 6 x 1.00 Liter
1,00	dl	RAMA® Crèmefine Cuisine 6 x 1.00 l
		Garnitur:
80,00	g	Rucola

© 2012 Unilever Food Solutions - Alle Rechte vorbehalten

Zubereitung

Vorbereitung:

- Gnocchi nach Anleitung zubereiten
- Spargeln rüsten und in Salzwasser knackig sieden
- Sofort abkühlen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Cherrytomaten waschen und halbieren
- Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und blanchieren
- Sofort abkühlen und fein hacken
- Rucola waschen

Zubereitung:

- Hollandaise erhitzen und die gehackten Frühlingszwiebeln beigeben
- Mit Rama Cremefine Cuisine verfeinern
- In Teflonpfanne Gnocchi, Spargelstücke und Cherrytomaten in Goldflex mit wenig Farbe anbraten
- Abschmecken
- Zum Schluss Rucola beigeben
- Gefällig mit Sauce anrichten

© 2012 Unilever Food Solutions - Alle Rechte vorbehalten