





Frischkäse-Basilikum-Gnudi und grüner Spargel in Nussbutter



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
grüner Spargel	2 Bund
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	30 g
Frischkäse, natur	500 g
Paniermehl	100 g
Weizenmehl, Type 405	180 g
Eier	2 St.
Butter	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. Auf ein Backblech legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und für ca. 15 Min. im Ofen backen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwa 4 EL davon zum Garnieren beiseitestellen. In einer Schüssel Basilikum, Frischkäse, 80 g Paniermehl, 150 g Mehl, 1 TL Salz, Eier und 1 EL Olivenöl vermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Hände mit Mehl bestäuben und Bällchen von etwa 3 cm Durchmesser formen. Anschließend nochmal in Mehl wenden und auf einem Teller sammeln. Direkt ins siedende Salzwasser geben (das Wasser darf nicht mehr kochen) und ca. 6–8 Min. gar ziehen lassen. Spargel aus dem Ofen holen und beiseitestellen.
4. Inzwischen in einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. erhitzen, bis die Butter beginnt leicht zu bräunen. Dann das restliche Paniermehl zugeben.
5. Gnudi mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und im Sieb abtropfen lassen. Frischkäseknödel und Spargel in die Butter geben und vorsichtig durchschwenken. Ggf. mit 2–3 EL Kochwasser strecken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Gnudi und Spargel auf Tellern anrichten, mit etwas brauner Butter beträufeln, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	633 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g