



# Asia-Stielmuspfanne mit Süßkartoffelgnocchi



2 Portionen



30 Min.

## Zutaten

- 8 *Stk.* Mairübchen mit Grün
- 1 *Bd.* Asiasalat
  - 1 Zwiebeln
  - 2 Knoblauch
- 1 *Pkt.* Süßkartoffelgnocchi
- 1 *Becher* Sahne
- 50 *ml* Gemüsebrühe
- 80g Parmesan, gehobelt
- Salz Pfeffer
- Olivenöl
- Frühlingslauch

## Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Mairübchen würfeln. Die Stiele von Asiasalat und Rübblätter entfernen und die Blätter in Streifen schneiden.
2. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit dem Knoblauch 2 min. glasig dünsten. Mairüben dazugeben und nochmal 2 min anbraten.
3. Asiasalat und Rübsteil zugeben, Salzen und solange dünsten, bis die Blätter eingefallen sind.
4. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Nachdem es angefangen hat zu köcheln, Gnocchis hinzufügen und 10 min auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Soße reduziert hat. Ggf. etwas Wasser nachgeben, wenn es zu schnell eindickt.
5. Zum Schluss den Parmesan einrühren und 2 Min. schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mit Frühlingslauch garnieren - Fertig!

Guten  
Appetit!