

## **Gnocchi mit Frühlingsgemüse**

400 g Gnocchi (frisch)  
1 Kohlrabi  
2 Karotten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 TL Zitronenschale  
Saft einer Zitrone  
2 EL Öl  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker  
2 EL Kürbiskerne

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe, Karotten und Kohlrabi in dünne Streifen schneiden.

Gnocchi in siedendem Salzwasser ca 3 Min. garen, bis sie an die Oberfläche kommen. In ein Sieb abgießen und beiseite stellen.

In einer Pfanne Öl und 1 EL der Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Kohlrabi- und Karottenstreifen darin ca 5 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben und ca 2 Min. mitbraten. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Gnocchi und den anderen EL Butter zum Gemüse geben und weitere ca 3 Min. braten.

Mit Zitronenabrieb und Kürbiskernen bestreut servieren.

Alternative: mit Quinoa-Topping

Dazu 1 EL Butter erhitzen, 50 g Quinoa ca 5 – 8 Min. goldbraun anbraten und zum Schluss statt Kürbiskernen über die Gnocchi geben.