



GNOCCHIS AVEC SAUCE AUX ASPERGES

15 MIN
DE PRÉP.

15 MIN
EN TOUT

471 KCAL
PAR PERSONNE

① Lipides: 23 g, Glucides: 46 g, Protéines: 15 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 2 PERSONNES

80 g	de lardons
300 g	Naturaplan Bio Betty Bossi Gnocchis aux pommes de terre hier kommt Naturaplan Bio Betty Bossi Gnocchi di patate
1	gousse d'ail écrasée
250 g	d'asperges vertes, sans le pied, coupées de biais en fines rondelles
¼ de cc	de sel
un peu	de poivre
1 dl	de demi-crème pour sauces

VOICI COMMENT FAIRE

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir les lardons, les gnocchis et l'ail pendant env. 4 min. Ajouter les asperges, poursuivre la cuisson pendant env. 5 min., assaisonner. Ajouter la demi-crème pour sauces et terminer la cuisson.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/13301/