

Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und Cranberry-Rahmsauce



20-30min



2 Personen

Der kurz gebratene und dann mit getrockneten Cranberrys in einer feinen Rahmsauce zu Ende gegarte Rosenkohl ist ein echtes Aha-Erlebnis für all diejenigen, denen die hübschen kleinen Kohlknospen bisher nur als totgekochtes Kantinenessen begegnet sind. Zusammen mit den im Ofen gebackenen, goldgelben Gnocchi eine feine, winterliche Speise.

Was du von uns bekommst

- 1
- 3,7
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

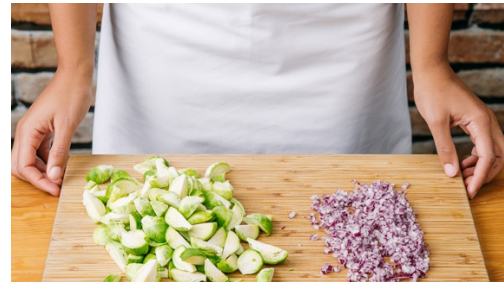
Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 23.9g



1. Gnocchi würzen und backen

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gnocchi** mit 1-2EL Öl und etwas Salz einreiben, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 18-20Min. backen, bis sie goldgelb und knusprig sind.



2. Rosenkohl vorbereiten

Die **Rosenkohl**röschen am Strunk knapp abschneiden, ggf. die äußeren Blätter entfernen und die **Röschen** vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



3. Rosenkohl braten

Den **Rosenkohl** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Zucker in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2-3Min. anbraten.



4. Sauce zubereiten

Den **Kohl** mit 80ml Wasser und der **Crème fraîche** ablöschen, die **1/2 der Gewürzmischung** und die **Cranberrys** dazugeben. Abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5-6Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig abschmecken.



5. Käse reiben

Während die **Sauce** köchelt, den **Käse** grob reiben.



6. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Rosenkohl-Sauce** über die **Gnocchi** geben und mit **Käse** und **Schnittlauch** garniert servieren.