

Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und Cranberry-Rahmsauce



20-30min



3-4 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
- 7
- 3,7

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 875kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 23.8g



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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln.



3. Rosenkohl braten

Den **Rosenkohl** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1/2TL Zucker in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2-3Min. anbraten. **Tipp:** Wer keine ausreichend große Pfanne besitzt, kann die **Röschen** auch auf zwei Pfannen verteilen.



4. Sauce zubereiten

Den **Kohl** mit 120ml Wasser und der **Crème fraîche** ablöschen, die **Gewürzmischung** und die **Cranberrys** dazugeben. (Wer im Schritt zuvor zwei Pfannen verwendet hat, führt jetzt die Pfanneninhalte in einer Pfanne zusammen.) Abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig abschmecken.



5. Käse reiben

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



6. Schnittlauch schneiden

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