



Goldene Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und feiner 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.

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Päckchen Hartkäse, gehobelt

^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Allergene

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

Energie 872kcal, Fett 37.3g,
Kohlenhydrate 101.4g, Eiweiß 27.4g



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



Das **Gemüse** mit 80ml Wasser ablöschen, dann die **Crème fraîche** und die **Cranberrys** unterrühren und mit **1 Prise Gulaschgewürz** abschmecken. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 5–6Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig sowie ggf. mehr **Gulaschgewürz** abschmecken.



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



Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



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



Die **Gnocchi** mit der **Rosenkohl-Sauce** anrichten und mit dem **Käse** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.