



Goldene Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und feiner 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

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Packungen Rosenkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 10g frischer Schnittlauch
- 2 Päckchen Hartkäse, gehobelt ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

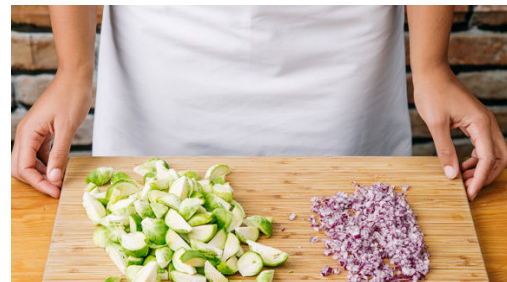
Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 27.4g



1. Gnocchi würzen und backen

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.



2. Gemüse 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. Gemüse braten

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



4. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 120ml Wasser ablöschen, dann die **Crème fraîche** und die **Cranberrys** unterrühren und mit **1-2 Prisen Gulaschgewürz** abschmecken. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 5-6Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig sowie ggf. mehr **Gulaschgewürz** abschmecken.



5. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



6. Anrichten und servieren

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