MARLEY SPOON



Gnocchi mit Bacon und Cheddar

deftig mit Rosenkohl und Lauch

ca. 30min 2 Portionen

Also, wenn dieses Gericht nicht „Comfortfood“ schreit, dann wissen wir auch nicht weiter. Und der Komfort hört nicht beim Genuss dieses wunderbar cremigen Geschmackswunders auf – nein, er setzt sich auch beim Abwasch fort, denn bis auf einen Topf gibt es heute nichts zu spülen. Das ist das Schöne an One-Pot-Gerichten! Außerdem schön: Bacon, Rosenkohl und Lauch, gemeinsam mit Gnocchi in einer herzhaft-käsigen Sauce.

Was du von uns bekommst

- 200g Rosenkohl
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Chiliflocken
- 500g Gnocchi [1]
- 75g geriebener Cheddar [2]

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- großer Topf
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 858kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 35.4g



1. Rosenkohl schneiden

250ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen, dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Den **Rosenkohl** ggf. putzen, längs halbieren, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden.



2. Bacon & Rosenkohl braten

Den **Bacon**, den **Rosenkohl** und **1TL Paprikapulver** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 4–6Min. gar braten.



3. Lauch mitbraten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Lauch** mit dem **Knoblauch** und der **½ der Chiliflocken** (oder mehr nach Geschmack) in den Topf geben und 5–6Min. mitbraten; mit ½TL Salz und etwas Pfeffer würzen.



4. Gnocchi köcheln

Die **Gnocchi** zugeben und das heiße Wasser sowie 50ml Milch angießen, dann alles bei niedriger bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4–6Min. einköcheln lassen, bis ein Großteil der Flüssigkeit aufgesogen ist und die **Gnocchi** gar sind.



5. Gnocchi verfeinern

Den **Käse** gleichmäßig unterheben, die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Klinisch rein

Rosenkohl putzen – was ist eigentlich genau damit gemeint? Eigentlich heißt das nur, dass die äußeren Blätter entfernt werden, falls sie schon etwas welk aussehen oder braune Stellen haben. Losen Schmutz kann man einfach mit den Händen, etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste abreiben – und schwupp, der Rosenkohl ist sauber!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**