



Goldene Gnocchi mit Kohlsprossen und Cranberries

 20-30min  4 Personen

Mhh, wir servieren heute ein unwiderstehliches Gnocchi-Gericht! Die leckeren Kartoffelnocken werden nicht einfach nur gekocht, sondern im Rohr gebacken. So bekommen sie eine besonders schöne goldgelbe Farbe! Dazu gibt es knackige Kohlsprossen in einer cremigen Sauce. Das winterliche Gemüse ist durch seinen hohen Nährstoffgehalt extra gesund!

Was du von uns bekommst

- Creme Fraiche ⁷
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Cranberries
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Gnocchi Ciemme ¹
- Kohlsprossen
- frischer Schnittlauch
- Zwiebel rot

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 31.9g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 105.7g



1. Gnocchi backen

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Die **Gnocchi** mit 3-4EL Öl und etwas Salz einreiben und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die **Gnocchi** ca. 18-20Min. goldgelb und knusprig backen.



2. Kohlsprossen putzen

Kohlsprossenstunk knapp abschneiden, evtl. äußere Blätter abziehen, dann die **Sprossen** vierteln. Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und klein würfeln.



3. Kohlsprossen braten

Inzwischen eine große Pfanne mit 1EL Öl auf hohe Stufe erhitzen. Dann die **Kohlsprossen** und **Zwiebelwürfel** mit 1/2TL Salz und 1/2 TL Zucker für ca. 2-3Min. anbraten.



4. Sauce zubereiten

Pfanne mit 120ml Wasser und **Crème fraîche** ablöschen, die **Gewürzmischung** und **Cranberries** dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5-6Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer und 2EL Essig abschmecken.



5. Käse reiben

Währenddessen den **Käse** grob reiben.



6. Schnittlauch schneiden

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zum Schluss **Gnocchi** anrichten und die **Kohlsprossen** darauf verteilen. **Käse** und **Schnittlauch** drüber streuen.