

Id2815 web cd5cc3e0284b55224e28dbf61e9848a5

## Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und 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.

## Was du von uns bekommst

- frischer Schnittlauch
- Gnocchi <sup>1</sup>
- rote Zwiebel
- „Tante Mizzis Bratengewürz“
- Hartkäse <sup>3,7</sup>
- Rosenkohl
- getrocknete Cranberrys
- Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 910.0kcal, Fett 39.3g, Eiweiß 23.9g, Kohlenhydrate 105.5g



**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.



**4. Sauce zubereiten**

Den **Kohl** mit 80ml Wasser und der **Crème fraîche** ablöschen, die **1/2 der Gewürzmischung** und die **Cranberrys** dazugeben. Abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5-6Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig abschmecken.



**2. Rosenkohl vorbereiten**

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



**5. Käse reiben**

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



**3. Rosenkohl braten**

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



**6. Schnittlauch schneiden**

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