

ld2815 web cd5cc3e0284b55224e28dbf61e9848a5

Ofen-Gnocchi mit Rosenkohl

und 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

- „Tante Mizzis Bratengewürz“
- frischer Schnittlauch
- getrocknete Cranberrys
- Gnocchi ¹
- Rosenkohl
- Crème fraîche ⁷
- rote Zwiebeln
- Hartkäse ^{3,7}

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 875.0kcal, Fett 37.3g, Eiweiß 23.8g, Kohlenhydrate 101.0g



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 120ml Wasser und der **Crème fraîche** ablöschen, die **Gewürzmischung** und die **Cranberrys** dazugeben. (Wer im Schritt zuvor zwei Pfannen verwendet hat, führt jetzt die Pfanneninhalte in einer Pfanne zusammen.) Abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig abschmecken.



2. Rosenkohl vorbereiten

Die **Rosenkohlröschen** am Strunk knapp abschneiden, ggf. die äußeren Blätter entfernen und die **Röschen** vierteln. Die **Zwiebeln** 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, 1/2TL Salz und 1/2TL Zucker in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2-3Min. anbraten. **Tipp:** Wer keine ausreichend große Pfanne besitzt, kann die **Röschen** auch auf zwei Pfannen verteilen.



6. Schnittlauch schneiden

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