



Rezept

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Rosenkohl
- Salz
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 80 g Spinat
- 100 g Goldmarie Gouda am Stück (a. d. Bedientheke)
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Gnocchi (a. d. Kühltheke)
- 3 EL Butter • Pfeffer

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Rosenkohl putzen, waschen, evtl. halbieren, in kochendem Salzwasser ca. 6 Min. garen. Eiskalt abschrecken, abtropfen lassen. Tomaten in Streifen schneiden. Spinat waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden. Käse reiben. Knoblauch schälen, hacken.

Für die Gnocchi Gnocchi nach Packungsanleitung kochen, abtropfen lassen. Knoblauch, Rosenkohl und Tomaten in der aufgeschäumten Butter bei mittlerer Hitze kurz braten. Gnocchi zugeben, salzen und pfeffern. Spinat unterheben, Käse darüberstreuen.