



... MIT ROSENKOHL

ROSENKOHL- GNOCCHI-PFANNE

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

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.

Zubereitungszeit: 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht
Pro Portion: 587 kcal/2477 kJ
18 g E/75 g KH/21 g F



Goldmarie Noord
Hollandse Gouda wird
in der gleichnamigen
niederländischen
Provinz hergestellt und
schmeckt leicht süßlich.