

Gnocchi mit Rosenkohl

Bio Kochbox KW 42



Gnocchi mit Rosenkohl



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 6 getrocknete Tomaten
- 400 g Rosenkohl
- 300 g Gnocchi
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Parmesan, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 TL Thymian

Zubereitung:

Tomaten ca. 15 Minuten in Wasser einweichen. Herausnehmen und in Streifen schneiden. Rosenkohl putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abschrecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi und angedrückte Knoblauchzehen anbraten. Den Kohl, Tomaten und Thymian kurz mit anbraten, Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.