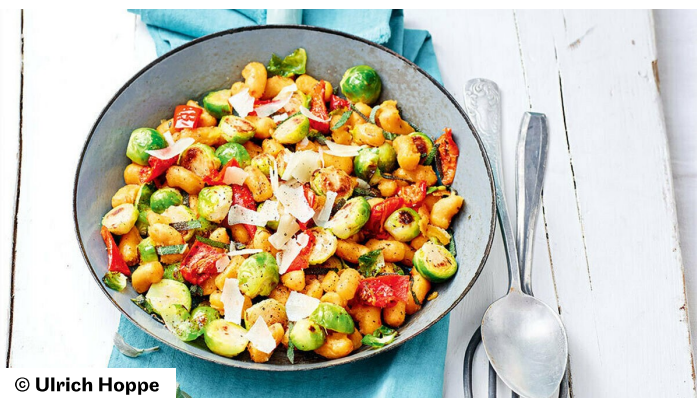





Rezept

## Rosenkohlpfanne mit Kürbisgnocchi



© Ulrich Hoppe

### Info

|   |  |  |                |              |                       |
|---|--|--|----------------|--------------|-----------------------|
|  40 Min.<br>Gesamtzeit |  leicht |  475 kcal<br>Kilokalorien | 18 g<br>Eiweiß | 28 g<br>Fett | 35 g<br>Kohlenhydrate |
|---|--|--|----------------|--------------|-----------------------|

### Zutaten für - 4 + Portionen

500 g **Rosenkohl**

4 Ei **Bratöl**

150 ml **Gemüsebrühe**

400 g **Kürbisgnocchi** pfannenfertig

1 Ei **Butter**

100 g **Tomaten** halbtrocknet

2 Stiele **Salbei**

**Salz**

**Pfeffer**

100 g **Parmesan**

### Zubereitung

1. Rosenkohlröschen halbieren. In Öl bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten rundherum anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und den Kohl darin bissfest garen.
2. Gnocchi und Butter zugeben und unter Wenden kurz anbraten. Tomaten und Salbeiblättchen in Streifen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehobeltem Parmesan servieren.

### Tipp

Wer seine Kürbisgnocchi selbst machen möchte, kann sich das Rezept unter **Kürbisgnocchi mit Petersilienöl** holen.