

Rosenkohl-Gnocchipfanne

Zutaten:

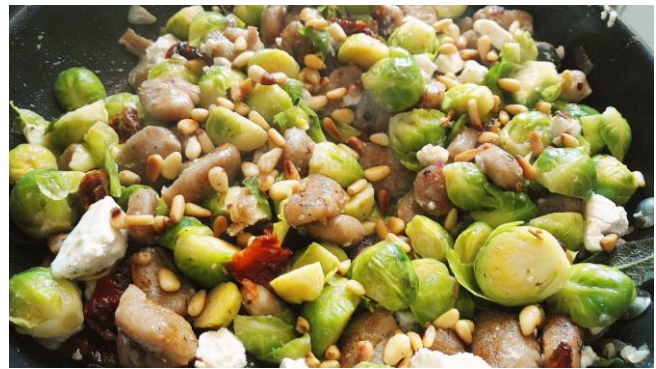
- 250 g Rosenkohl
- 50 ml Brühe
- 500 g Vollkorngnocchi
- 100 g Schafskäse
- 6 getrocknete Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- ¼ TL gemahl. Kümmel
- Einige Salbeiblättchen
- 50 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: 10 min

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 2 - 3



Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen & halbieren, in einem Topf mit etwas Öl kurz anbraten, mit 50 ml Brühe ablöschen & mit gemahlten Kümmel würzen, bissfest garen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, zur Seite stellen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Zwiebel in Würfel.

Eine Pfanne mit dem Öl der getrockneten Tomaten erhitzen, Gnocchi, getrocknete Tomaten, Zwiebel & Salbeiblättchen dazugeben - gros anbraten. Rosenkohl untermischen & Schafskäse obenauf zerbröseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pinienkernen servieren.