

Gebratener Rosenkohl mit Kürbisgnocchi

Einfach - 4 Portionen



Zutaten:

- 500 g Rosenkohl
- 4 EL Bratöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kürbisgnocchi (pfannenfertig)
- 1 EL Butter
- 100 g halbgetr. Tomaten
- 2 Stiele Salbei
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Parmesan

Zubereitung

Rosenkohlröschen halbieren. In Öl bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten rundherum anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und den Kohl darin bissfest garen.

Gnocchi und Butter zugeben und unter Wenden kurz anbraten. Tomaten und Salbeiblättchen in Streifen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehobeltem Parmesan servieren.

Quelle: [Schrot & Korn](#)

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/kuebisgnocchi_mit_rosenkohl

Last update: **2020/06/23 00:22**

