

Rezept

Rosenkohl-Gnocchi-Gratin

Ein Rezept von Rosenkohl-Gnocchi-Gratin, am 15.12.2025

Zutaten

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| 500 g | Gnocchi (Kühlregal) | Salz |
| 500 g | TK-Rosenkohl | 80 g Bresaola-Schinken (in Scheiben) |
| 200 g | kleine Strauchtomaten | 1 Bund Petersilie |
| 250 g | Sahne | 150 g geriebener Emmentaler |
| 2 TL | Speisestärke | Pfeffer |
| Fett für die Form | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 2 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Das Salzwasser erneut aufkochen, den gefrorenen Rosenkohl hineingeben und darin ohne Deckel 2 Min. sprudelnd kochen. Rosenkohl abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Schinken in grobe Stücke zupfen. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Sahne, 100 g Käse und Speisestärke in einer großen Schüssel verrühren. Zwei Drittel der Petersilie untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die warmen Gnocchi untermischen.
5. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) einfetten, die Gnocchi-Mischung hineingeben. Rosenkohl, Tomaten und Schinken darauf verteilen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Auflauf im heißen Ofen (Mitte; Umluft 160°) 25 Min. überbacken. Mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.