

Rezept

# Rosenkohl-Gnocchi mit Gorgonzola

Ein Rezept von Rosenkohl-Gnocchi mit Gorgonzola, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> TK-Rosenkohl	Salz
<b>1 1/2 EL</b> Butterschmalz	<b>400 g</b> Gnocchi (Kühlregal)
<b>1</b> Schalotte	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Gorgonzola	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 EL</b> TK-Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Den Rosenkohl in kochendes Salzwasser geben und 3 Min. garen, dann abgießen, dabei 100 ml Sud auffangen. Den Rosenkohl gut abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. goldbraun braten. Die Schalotte schälen und fein hacken.

---

3. Die Gnocchi herausnehmen. Das übrige Butterschmalz erhitzen, Schalotte und Rosenkohl darin 2 Min. braten. Sud und Sahne dazugießen. Den Gorgonzola zerbröckeln und unterrühren. Aufkochen und bei milder Hitze 5 Min. einkochen lassen.

---

4. Die Gnocchi mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; mit Petersilie unter den Rosenkohl mischen, kurz erhitzen.