

Gnocchi mit Rosenkohl und getrockneten Tomaten

Die Mengenangaben reichen für vier Personen.

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Rosenkohl	putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser 7-8 Minuten blanchieren.
100 g	Sonnenblumenkerne	in einer Pfanne (ohne Fett) rösten
150 g	getrocknete Tomaten in Öl	abtropfen lassen, in Streifen schneiden
6 Stiele	Salbei	Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden
800 g	Gnocchi	in Salzwasser kochen, abgießen
50 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen. Rosenkohl, getrocknete Tomaten, Sonnenblumenkerne und Salbei darin erhitzen.
	Salz, Pfeffer, Muskat	Das Gemüse würzen und abschmecken. Die gekochten Gnocchi zugeben und mit dem Gemüse mischen.

Das Gericht schmeckt auch mit
Pinienkernen sehr gut.
Sonnenblumenkerne sind
günstiger und regionaler!

