

Gebratene Gnocchi mit Grünkohl



Foto: Julia Hoersch

Ein tolles Winterduo mit mediterranem Flair. Geröstete Pinienkerne sorgen für Biss.



Mit Gelinggarantie

Fertig in

30 Minuten

Schwierigkeit

einfach

Dieses Rezept ist

Vegetarisch, Schnell, Hauptspeise, Braten, Gemüse, Kartoffeln, Milch + Milchprodukte

Pro Portion

Energie: 696 kcal, Kohlenhydrate: 78 g, Eiweiß: 14 g, Fett: 33 g

Rezepteigenschaften **Einfach** • **Rosinen** •

Grünkohl • **Gnocchi**

Zutaten

Für Portionen

- 400 g Grünkohl (geputzt und gerupft)
- 2 El Pinienkerne
- 800 g Gnocchi (Kühlregal)
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln (rot)
- 2 Pfefferschoten (rot)
- 6 El Rapsöl
- 60 g Butter
- 2 El Sultaninen

Zutaten bestellen bei **REWE**

Kein Schleppe. Kein Schlange stehen. Lass dir die Zutaten für dieses Rezept nach Hause liefern.

Zubereitung

1. Grünkohl nachputzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen (eventuell mit den Händen ausdrücken). Grünkohl in feine Streifen schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel in Spalten schneiden. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Grünkohl, Zwiebeln und Pfefferschote darin bei starker Hitze 6-7 Minuten braten. Nach 4 Minuten Sultaninen und Gnocchi zugeben und unter gelegentlichem Schwenken fertig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gnocchi in tiefen Tellern anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen und servieren.