

Süßkartoffel-Gnocchi mit Rosenkohl und Gorgonzola

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

4 Süßkartoffeln	5 g Margarine	40 g Mehl
50 g Gries	1 EL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	60 g Gorgonzola	2 EL Butter
-----------------	-----------------	-------------

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum	10 ml Crema-di-Balsamico
--------------------	--------------------------

Rosenkohl in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen und abtropfen lassen.

Für die Gnocchi Süßkartoffeln in Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und stampfen. Margarine, Mehl und Grieß zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 2 Teelöffeln Gnocchi formen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise 4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter in Pfanne erhitzen. Gnocchi darin 5 Minuten braten.

Für den Rosenkohl den gegarten Kohl unterheben, 5 Minuten mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Gorgonzola klein schneiden, darüber würfeln, unterheben und schmelzen lassen.

Die Süßkartoffel-Gnocchi mit Rosenkohl und würzigem Gorgonzola auf Tellern anrichten, mit einigen Basilikumblättchen und Crema di Balsamico garnieren und servieren.

Svenja Haas am 18. Januar 2016