

Bratwurst -Rosenkohl Gnocchi Pfanne

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 500 g Rosenkohl (frisch oder gefroren)
- Wasser & etwas Salz zum Vorkochen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- 400 g grobe Bratwurst
- 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 150 ml Sahne
- ca. 2 Kellen vom Rosenkohlwasser
- frische Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Rosenkohl putzen, halbieren und in leicht gesalzenem Wasser 6–8 Minuten vorkochen. Anschließend abgießen, etwas Kochwasser auffangen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3. Bratwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurst darin gut anbraten.
5. Gnocchi in einer anderen Pfanne mit Öl ebenfalls anbraten.
6. Zwiebeln und Knoblauch zur Bratwurst geben und kurz mit anbraten lassen.
7. Rosenkohl zur Bratwurst geben und ebenfalls etwas anbraten.
8. Gnocchi hinzugeben und mit Sahne und Rosenkohlwasser ablöschen.
9. Aufkochen lassen.
10. Das ganze mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Abschmecken und mit frischer Petersilie garnieren.