

Rosenkohl-Pilz-Gemüse mit Rote Bete Gnocchi vom Blech

Arbeitszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	45 g
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	24 g
Brennwert	710 kcal / 2.980 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Gnocchi:

750 g frischer Kartoffelkloßteig

2,5 EL Rote-Bete-Pulver

Kartoffelstärke

Salz

Gemüse:

500 g Möhren

300 g Rosenkohl

300 g Champignons

300 g kleine Kräuterseitlinge

4 EL Butaris Butterschmalz

½ Bund Thymian

200 g Schlagsahne

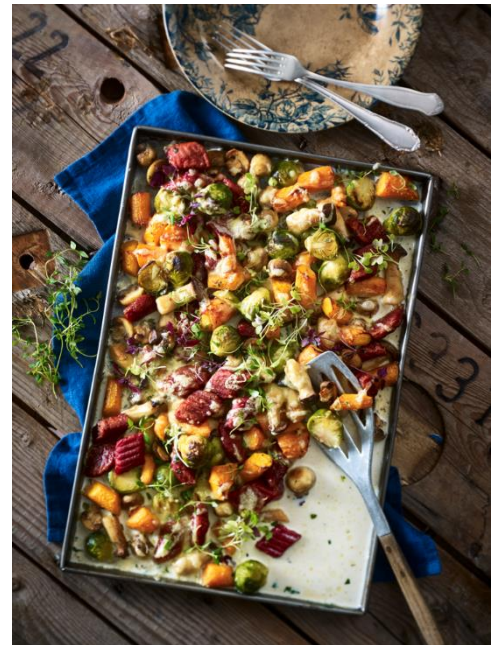
150 ml Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

100 g geriebener Bergkäse

grüne und lila Shiso-Kresse



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für das Rosenkohl-Pilz-Gemüse mit Gnocchi den Gnocchi-Kloßteig und Rote-Bete-Pulver verkneten. Aus dem Teig auf einer mit Kartoffelstärke bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Rollen formen. Die Rolle schräg in Stücke schneiden und mit einer Gabel Riffel in die Teigstücke drücken. Salzwasser aufkochen. Gnocchi darin in 2 – 3 Portionen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Schritt 2/3

Möhren schälen und in Stücke schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und je nach Größe halbieren. Champignons putzen und je nach Größe halbieren. Nacheinander Möhren, Rosenkohl, Pilze und Gnocchi in jeweils $\frac{1}{4}$ der Menge vom Butaris Butterschmalz für 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3/3

Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Sahne und Brühe verrühren. Gehackten Thymian unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren, Rosenkohl, Pilze und Gnocchi auf einem Backblech verteilen. Sahnemischung darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft (E-Herd: 200 °C) 10 – 15 Minuten überbacken. Das Rosenkohl-Pilz-Gemüse aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit übrigem Thymian und Shiso-Kresse garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.