

Rosenkohl-Pilzgemüse mit Gnocchi vom Blech

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (750 g) frischer Kartoffelkloßteig (Kühlregal)
 2 1/2 EL Rote-Bete-Pulver
 Salz
 1 Bund Möhren (ca. 500 g)
 300 g Rosenkohl
 300 g Champignons
 300 g kleine Kräuterseitlinge
 4 EL BUTARIS Butterschmalz
 Pfeffer
 1/2 Bund Thymian
 200 g Schlagsahne
 150 ml Gemüsebrühe
 100 g Bergkäse
 Kartoffelstärke für die Arbeitsfläche
 grüne und lila Shiso-Kresse zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kloßteig und Rote-Bete-Pulver verkneten. Aus dem Teig auf einer mit Kartoffelstärke bestäubten Arbeitsfläche Rollen (ca. 2 cm dick) 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.
2. Möhren schälen und in Stücke schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und je nach Größe halbieren. Pilze putzen. Champignons je nach Größe halbieren. Je 1 EL BUTARIS Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander Möhren, Rosenkohl, Pilze und Gnocchi darin 2–3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
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. Käse reiben. Möhren, Rosenkohl, Pilze und Gnocchi auf einem Backblech verteilen. Sahnemischung darüber gießen. Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–15 Minuten überbacken. Rosenkohl-Pilzgemüse aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit übrigem Thymian und Shiso-Kresse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunden

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	45 g
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	24 g
Brennwert	710 kcal / 2980 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS