



Gnocchi aus dem Ofen

mit Rosenkohl und Brokkoli

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Rosenkohl waschen und vierteln. Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Zwiebel und Lauch in Ringe und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.

Honig, Tomatenmark, die Hälfte Creme Fraiche und Olivenöl verrühren. Gewürze hinzugeben und verquirlen.

Das Gemüse auf einem Blech verteilen und die Marinade darübergießen, etwas in das Gemüse einmassieren, sodass alles gut bedeckt ist.

Gemüse 20 Minuten backen.

Brühe und das restliche Creme Fraiche hinzugeben, alles auf dem Blech verrühren. Die Gnocchi hinzugeben und gut vermengen. Mit dem Käse bestreuen und 10-15 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

Für 4-5 Personen

- 350 g Rosenkohl
- 350 g Brokkoli (kleiner Kopf)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Ahornsirup oder Honig
- 1 EL Tomatenmark
- 70 ml Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Chili
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 EL getr. Oregano
- 100 g Creme Fraiche
- 500 g Gnocchi (gekauft, Kühlschrank)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 g ger. Cheddar

