

Gebratene Gnocchi mit Grünkohl

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 1 Packung Gnocchi aus dem Kühlregal
- 200g Grünkohl
- 1EL Pinienkerne
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1EL Olivenöl
- 1EL Butter
- Meersalz, Chilipulver

Zubereitung:

Grünkohl putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen. Grünkohl in feine Streifen schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Zwiebel in Spalten schneiden. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Grünkohl, Zwiebeln, Salz und Chilipulver darin bei starker Hitze 6-7 Minuten braten. Nach ca. 4 Minuten Gnocchi zugeben und unter gelegentlichem Schwenken fertig braten.

Gnocchi in tiefen Tellern anrichten.

Mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen

Guten Appetit!