



Rosenkohl-Gnocchi, Carbonara

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

300 g Gnocchi
450 g Rosenkohl
3 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote
3 EL Olivenöl
50 g Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer
3 Eier
4 EL Parmesan
1-2 Stängel Petersilie

Die Gnocchi in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.

Die äußeren Blätter des Rosenkohls entfernen und die Röschen waschen. Am Strunk festhalten und, am einfachsten mit einem Hobel, in feine Scheibchen schneiden.

Zwiebeln und

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.

Dann Chili und Schinkenwürfel dazugeben und kurz mitbraten lassen. Nun die Rosenkohlscheibchen dazugeben und etwa 5 - 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier schlagen und

3 EL des Parmesan sowie etwas Pfeffer unterrühren.

Blätter der Petersilie abzupfen und hacken.

Nun die Gnocchi zur Gemüse-Schinken-Mischung geben und kurz erhitzen, von der Herdplatte ziehen, den Eier-Mix darüber geben und zügig vermischen.

Sofort servieren und dabei mit dem restlichen Parmesan und der Petersilie bestreuen.