



Aus Mamas Garten

---

## Kohlröschen-Gnocchi-Pfanne

Du brauchst:

- Kohlröschen, pro Person etwa 100g
- Butter, Olivenöl
- Knoblauch, 1-2 Zehen
- Salbei, ein paar frische Blätter
- getrocknete Tomaten, etwa 1 Hand voll
- Gnocchi, pro Person etwa 200g
- Muskat, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die gewaschenen Kohlröschen in Olivenöl anbraten.
2. Knoblauch und klein geschnittenen Salbei dazugeben, kurze Zeit später auch die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten.
3. Einen Löffel Butter dazugeben.
4. Wenn die Kohlröschen weich und leicht gebräunt sind, werden die vorgegarten Gnocchi untergemischt.
5. Würzen mit Muskat, Salz und Pfeffer.

Genießen!