

Rosenkohl-Bratwurst-Pfanne mit Gnocchi

Für 4 Portionen:

Zutaten	500 g Rosenkohl	500 g braune Champignons
2 Schalotten	4 Geflügelbratwürste	50 g Mandelblättchen
2 EL Rapsöl	800 g Gnocchi	Salz, Pfeffer
400 ml Schlagsahne	2 TL Speisestärke	800 g Gnocchi
Salz, Pfeffer	400 ml Schlagsahne	2 TL Speisestärke

Rosenkohl putzen, dazu jeweils Strunk dünn abschneiden und äußere Blätter entfernen. Rosenkohl je nach Größe halbieren oder vierteln.

Pilze putzen, Stielansätze dünn abschneiden und Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten fein würfeln. Bratwürste schräg in Scheiben schneiden.

Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett rundum hellbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Öl in die noch heiße Pfanne geben und Rosenkohl darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten. Bratwürste, Pilze und Schalotten zugeben und mitbraten.

Gnocchi zugeben und 4 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne angießen. 3 Minuten köcheln lassen und mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, nochmal abschmecken. Mit Mandeln bestreuen und servieren.

NN am 12. November 2025