

# Ofen-Gnocci mit Rosenkohl

*und Brokkoli*



## Zutaten für 4 Portionen

500 g Gnocci	2 EL Ahornsirup oder Honig
350 g Rosenkohl	1 EL Tomatenmark
350 g Brokkoli	70 ml Olivenöl
1 Zwiebel	1 TL Pfeffer, 1 TL Salz, ½ TL Chilli
1 Stange Lauch	1 EL Oregano, 1 EL Paprikapulver
250 g Champignons	100 g Creme Fraiche
2 Knoblauchzehen	300 ml Gemüsebrühe
	100 g geriebener Cheddar

## Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

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

Honig, Tomatenmark, 50 g 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 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.

*Guten Appetit*

