Gnocchi - Weisskohl - Auflauf

FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Zutaten

für 4 Personen

1	kleiner Weißkohl (ca. 800 g)
300 g	Gnocchi
100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
1	Apfel, in kleine Würfel geschnitten
200 ml	Gemüsebrühe
100 g	Gorgonzola, in Stücke zerteilt
50 g	Parmesan

Zubereitung

Weißkohl in feine Streifen schneiden, mit Speck, Zwiebel und Apfel ca. 30 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln lassen.

Gnocchi kochen und anschließend abgießen.
In einer Pfanne die Weißkohl-Mischung mit den Gnocchi und dem Gorgonzola vermengen und 5 Minuten auf kleiner Hitze braten.

Alles in eine Auflaufform (oder mehrere kleine Förmchen) füllen, mit dem Parmesan bestreuen und im Ofen knappe 10 Minuten überbacken.

Riesling Sauvignon Blanc