

Rotkohl Gnocchi

Zutaten für 5 Portionen:

- 750 g Gnocchi ([selbstgemacht](#) oder gekauft)
- 750 g Rotkohl
- 1 kleine rote Zwiebel
- 150 ml Orangensaft
- 200 g Feta
- Butter und Olivenöl
- **Für die kandierten Walnüsse**
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Wasser
- 2 - 3 EL Honig



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 30 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 45 Minuten |

So machst du die Rotkohl-Gnocchi selber

1. Entferne die äußeren Blätter des Rotkohls und schneide den Strunk heraus. Schneide dann etwa die Hälfte des Kohls in grobe Stücke, so dass es ca. 750 g ergeben. Den Rest des Rotkohls kannst du für andere Gerichte, wie unser [selbstgemachtes Rotkraut](#) verwenden (das kannst du auch auf Vorrat einfrieren).
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
3. Gib etwas Olivenöl in eine große Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin glasig. Füge den Rotkohl hinzu und brate ihn bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten mit, gib dabei je nach Bedarf noch etwas Olivenöl hinzu. Bestreue ihn mit etwas Salz.
4. Gieße dann den Orangensaft an und lasse den Rotkohl für 15 Minuten quakern.
5. Parallel kannst du dich um die kandierten Walnüsse kümmern. Gib das Wasser und den Honig in eine zweite Pfanne und erwärme die Mischung. Wenn das Honigwasser langsam braun wird, fügst du die Walnüsse hinzu. Kandiere sie in der Pfanne. Das passiert, indem du sie immer wieder im Honigwasser rührst. Sie sind fertig, wenn die Flüssigkeit aufgebraucht ist und die Nüsse Farbe bekommen haben. Verteile sie zum Auskühlen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
6. Brate nun die Gnocchi in etwas Butter an. Gib sie zur Rotkohlmischung und verrühre alles gut. Würze mit Salz und Pfeffer.

7. Verteile die Rotkohl-Gnocchi auf deine Teller und garniere sie mit Fetawürfeln und kandierten Walnüssen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

