Grünkohl-Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

500 Gnocchi
ca. 450 g Grünkohl
100 ml trockenen Weißwein
100 ml Wasser
(100 g Speck oder kleingeschnittener Räuchertofu)
40 g Pinienkerne
2 rote Zwiebel
1 Chilischote (Menge je nach Schärfegrad)
geriebenen Parmesan nach Bedarf
etwas Olivenöl
Salz & Pfeffer
Soja Cuisine/ Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ebenso die Chilischote. Grünkohl waschen und den harten Strunk entfernen, falls noch einer dran ist. Dann in kleine Stücke schneiden.
Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten, dann die Speckwürfel bzw. die Räuchertofu-Würfel dazu geben und anrösten. Zum Schluss den Grünkohl und die Chili dazugeben. Nach kurzer Zeit mit dem Wein und Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze für circa 10 Minuten köcheln lassen. Danach etwas Soja Cuisine / Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Wartezeit dazu nutzen, in einer weiteren kleinen beschichteten Pfanne die Pinienkerne ohne Öl anrösten lassen, bis sie goldbraun sind.
Danach in der Pfanne die Gnocchi mit etwas Öl goldbraun anbraten. Alles miteinander vermengen. Auf den Tellern anrichten und mit Parmesan und den Pinienkernen bestreuen.