



Cima di Rapa mit Gnocchi



Für 2 Personen

ZUTATEN:

500 g Cima di Rapa (Stängelkohl;
vom Wochenmarkt oder als
»Rappa« vom türkischen
Gemüsehändler; siehe Info)
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
4 Sardellenfilets in Öl + 1–2 EL
Einlegeöl (nach Belieben)
3 EL Olivenöl
250 g Gnocchi (Fertigprodukt; aus
dem Kühlregal)
75 g Pecorino
2 frische rote Chilischoten
2 EL Butter
Salz

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG:

Den Stängelkohl gründlich waschen, putzen und trocken schütteln.
Die Blätter und Blüten grob hacken, die Stängel in 3–4 cm große
Röschen schneiden. Alles auf einem Blech verteilen.

Den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen; den Wassertank mit kaltem
Wasser füllen. Inzwischen für die Würzmischung die Zitrone
auspressen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und zum
Zitronensaft geben. Die Sardellenfilets ebenfalls fein hacken und
hinzufügen. Das Olivenöl sowie nach Belieben 1–2 EL vom Öl aus dem
Sardellenglas dazugießen und alles gut vermischen.

Die Marinade über den Cima di Rapa träufeln und die Gnocchi darauf
verteilen. Das Blech in den heißen Ofen schieben (Mitte) und das
Ganze ca. 20 Min. dämpfen.

Inzwischen den Pecorino fein reiben. Die Chilischoten waschen,
putzen und längs halbieren, dann je nach gewünschter Schärfe die
Kerne entfernen und die Schoten fein hacken.

Kohl und Gnocchi aus dem Ofen nehmen. Die Butter in Flocken darauf
verteilen, dann Chilis und Pecorino hinzufügen und das Ganze gut
durchmengen. Mit wenig Salz abschmecken und heiß servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ,
erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

