

## Rote-Bete-Gnocchi

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Gnocchi

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)  
150 g Rote Bete (vorgegart)  
1 Ei  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Speisestärke  
1/2 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Zum Servieren

1 Esslöffel Butter  
100 g Ricotta  
200 g Babyspinat  
Frische Kräuter (z.B. Kresse)

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Rote-Bete-Gnocchi sind kein Original, dennoch machen sie so manchen Teller etwas schicker. Die Zubereitung erfolgt fast nach dem traditionellen Gnocchi-Rezept, nur dass du etwas Speisestärke und natürlich **Rote Bete** hinzufügst. Am besten **pürierst** du die rote Knolle und lässt sie in einem Sieb etwas **abtropfen**. Du kannst

natürlich auch nur den **Saft** verwenden, aber dann bekommen deine kleinen Kartoffelklöße nicht so ein erdiges und süßes Aroma. Und sie sollen ja nicht nur farblich eine Abwechslung sein, sondern auch geschmacklich, oder? Am besten probierst du sie direkt mal aus!

- 1 -

Für die **Gnocchi** Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

- 2 -

Rote Bete mit Hilfe eines Stabmixers pürieren und in einem Sieb über einer Schüssel kurz abtropfen lassen. Kartoffelmasse und Rote-Bete-Püree mit Ei, Mehl, Speisestärke, Muskat und Salz vermengen.

- 3 -

Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Aus dem Teig nach und nach mehrere Rollen mit ca. 2 cm Dicke formen und mit einem Messer schräg, in daumengroße Rauten schneiden.

- 4 -

Salzwasser zum Kochen bringen und Rote-Bete-Gnocchi portionsweise darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

- 5 -

Butter in einer Pfanne schmelzen und Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten rundherum anbraten.

## Rote-Bete-Gnocchi

- 6 -

**Zum Servieren** Rote-Bete-Gnocchi auf frischem Spinat betten, kleine Nocken aus Ricotta formen und darauf verteilen. Nach Belieben mit Kräutern toppen.