

Rote Bete Gnocchi



Einkaufsliste:

4 Portionen
200 g rote Bete
250 g Pellkartoffeln
100 g Hartweizengrieß
200 g Mehl
1 Eigelb
1-2 TL Salz
Prise Muskat

30 g Butter
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
2-3 Salbeiblätter
100 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
Prise Muskat
1 TL Paprikapulver
Chiliflocken nach Belieben
300 g Spinat
50 g Parmesan

So wird's gemacht:

Rote Bete mit der Schale bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und vorsichtig pellen (mit Handschuhen). Kartoffeln parallel kochen und ebenfalls pellen. Rote Bete pürieren, Kartoffeln fein stampfen und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Zu einem gut formbaren Teig verkneten.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 Teile teilen. Einen Teil jeweils zu einer langen, dünnen Rolle rollen und in Stücke schneiden. Gut bemehlt mithilfe einer Gabel Gnocchi formen. Derweil einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 1EL Salz hinzugeben. Sobald alle Gnocchi geformt sind, Gnocchi in das kochende Wasser geben und so lange köcheln lassen, bis diese oben am Wasserrand schwimmen. Herausschöpfen und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mehl hinzugeben und kurz mitbräunen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Würzen und Salbei sowie Spinat hinzugeben. Fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Parmesan (gerieben) hinzugeben und mit den Gnocchi servieren.