



Rote Bete Gnocchi mit Rosenkohl

Die Kartoffeln und rote Bete waschen und je nach Größe 15-20 Minuten kochen. Den Ofen währenddessen vorheizen (180°C Unter-/Oberhitze). Anschließend die Kartoffel und rote Bete auf ein Blech mit Backpapier geben und für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Während die Kartoffeln kochen kann man Mehl und Grieß abwiegen, sowie den Rosenkohl putzen und halbieren.

Du brauchst (für 4-6 Portionen)

Für die Gnocchi:

600 g mehlig Kartoffeln
250 g rote Bete
1 Eigelb
200 g Dinkelmehl (Typ 630)
100 g Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer & Muskat

Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl
150 g Butter
Salz & Pfeffer
150g Bergkäse (oder Peccorino)
Nach belieben Walnüsse

Die Kartoffeln und rote Bete kurz abkühlen lassen, anschließend schälen. Die Kartoffeln in eine große Schüssel pressen. Die rote Beete zusammen mit dem Eigelb mixen/pürieren. (Vorsicht: die rote Bete darf dazu nicht mehr allzu heiß sein, ansonsten gibt es Rührei!)

Alle Zutaten zu den Kartoffeln in die Schüssel geben, würzen und vermischen. Wenn daraus langsam ein Teig entsteht wechsle ich persönlich gerne auf bemehlte Arbeitsfläche und knete dort weiter.

Falls notwendig noch ein bisschen Mehl dazugeben. Den Teig anschließend vierteln und das erste Viertel zu einer langen Wurst formen. Dann mit einer Teigkarte oder einem Messer kleine Stückchen schneiden, je nachdem wie groß du deine Gnocchi gerne isst (bedenke, dass sie beim Kochen später noch etwas aufgehen!). Forme die Teigstücken jetzt zu kleinen Kugeln und drücke anschließend

vorsichtig mit einer Gabel die Rillen drauf. (Wenn du hast kannst du natürlich auch die Luxusvariante – ein Gnocchibrett- verwenden.)

Wenn du fertig bist mit der Gnocchiproduktion. Setzt du einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz für die Gnocchi auf und einen Zweiten für den Rosenkohl.

Wenn das Wasser kocht kannst du nun die Gnocchi kochen. Je nach Topfgröße auf 2 oder 3 mal. Wenn sie oben schwimmen, lass sie noch ca. 2 Minuten köcheln. Füllen eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser und unterbrich so den Garprozess. Anschließend kannst du sie auf einen Teller oder in eine Schüssel legen und den Rest der Gnocchis kochen.

Bei dem Rosenkohl ist es im Prinzip das gleiche Spiel. Erst für ca. 10 Minuten kochen, anschließend in Eiskaltem Wasser abschrecken (dann behält er auch die schöne grüne Farbe).

Falls du dir es zutraust kannst du etwas multitasken und Rosenkohl, sowie Gnocchi gleichzeitig kochen.

Als letzten großen Schritt erhitzt du jetzt eine Pfanne mit der Butter und brätst darin zuerst den Rosenkohl an, wenn er die gewünschte Bräunung fast erreicht hat, gibst du die Gnocchi dazu. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. noch etwas vom Gnocchikochwasser dazu geben.

Dann kann auch schon angerichtet werden. Ich empfehle dir Bergkäse oder Pecorino und gehackte Walnüsse darüber zu geben.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!