



Steckrüben Gnocchi in Walnuss - Salbeibutter

Die Kartoffeln und Steckrüben waschen und je nach Größe 15-25 Minuten kochen. Den Ofen währenddessen vorheizen (180°C Unter-/Oberhitze). Anschließend die Kartoffeln und Rüben auf ein Blech mit Backpapier geben und für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Die Kartoffeln und Rüben ein paar Minuten abkühlen lassen,

währenddessen Mehl und Grieß abwiegen, das Ei trennen und zusammen in eine große Schüssel geben. Die Kartoffeln anschließend schälen und in die Schüssel mit Mehl pressen. Die Rüben ebenfalls schälen, in 1x1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls pressen. (Vorsicht: es darf nicht mehr allzu heiß sein, ansonsten gibt es Rührei!)

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vermengen. Wenn daraus langsam ein Teig entsteht wechsle ich persönlich gerne auf eine 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. Anschließend mit einer Teigkarte oder einem Messer kleine Stückchen herunterschneiden, je nachdem wie groß du deine Gnocchi gerne isst (bedenke, dass sie beim Kochen später noch

Du brauchst (für 4 Portionen)

Für die Gnocchi:

600g mehlig Kartoffeln
300g Steckrüben
1 Eigelb
200g Weizenmehl (Typ 405)
100g Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer & Muskat

Für die Butter:

30-50g Butter
20g Walnüsse
Ein paar frische Blätter Salbei
Salz & Pfeffer

etwas aufgehen!). Forme die Teigstücken jetzt zu kleinen Kugeln und drücke anschließend vorsichtig mit einer Gabel die Rillen darauf.

Wenn die Gnocchi fertig sind, einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz für diese auf.

Wenn das Wasser siedet werden die Gnocchi gekocht. Je nach Topfgröße auf 2 oder 3 mal aufgeteilt. Wenn sie oben schwimmen, lass sie noch ca. 2 Minuten köcheln. Anschließend die Gnocchi aus dem Kochwasser fischen und in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser geben. Danach kannst du sie auf einen Teller oder in eine Schüssel legen und den Rest der Gnocchi kochen.

Als letzten großen Schritt eine große Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Walnüsse und den Salbei grob hacken. Nüsse, Salbei und Gnocchi anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann kann auch schon angerichtet werden. Ich empfehle dir noch etwas Parmesan, gehackte Walnüsse und evtl. ein frisches Salbeiblatt darüber zu geben.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!