

KNUSPERLUST

Rote Bete Gnocchi



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 1 kleine gekochte Rote Bete
- 650 g Kartoffeln, mehlig-kochend
- 1 Ei
- 250 g KOMEKO KNUSPERLUST**
- 20 g Butter
- 40 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser ca. 40 Minuten lang kochen. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Rote Bete abtropfen lassen. Im Mixer pürieren und 150ml Rote-Bete-Püree zurückbehalten.
3. Die noch warmen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. In einer Schüssel das Kartoffel- und Rote-Bete-Püree mit dem Ei, dem Mehl und dem Salz vermischen.
5. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig und glatt ist. Die Gnocchi formen. Sie leicht mit Mehl bestäuben.
6. Die Gnocchi in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sie abgießen und abtropfen lassen (oder mit einer Schaumkelle entnehmen).
7. Die Gnocchi 5 Minuten in 20 g Butter anbraten. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Unser Tipp :

Zu den Rote-Bete-Gnocchi passen sehr gut gebratene Champignons oder Speck sowie gehackte Walnüsse oder Haselnüsse und Blattsalate.



www.komeko.de

