

Rote-Bete-Gnocchi mit Walnüssen und Salbei

Zutaten für 4 Personen: 500 g Kartoffeln
300 g gegarte Rote Bete
200 g Mehl + Mehl zum Bearbeiten
1 Ei
Salz & Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
75 g Walnüsse
2 EL Butter, frischer Salbei
Feta (nach Belieben)

Die Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen. Rote Bete grob würfeln und fein pürieren. Sobald die Kartoffeln gar sind, schälen und stampfen.

Den Stampf mit der pürierten Rote Bete und dem Ei vermengen. Das Mehl, Salz und Pfeffer sowie etwas Muskatnuss untermischen und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Gnocchi-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu mehreren langen, ca. 2cm dicken Strängen rollen. Diese in mundgerechte Stücke schneiden und in den Handflächen zu kleinen Bällchen formen. Mit einer Gabel etwas eindrücken, so dass die typische Gnocchi-Form entsteht.

Währenddessen einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und reichlich salzen.

Temperatur reduzieren und die Gnocchi im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

Dann die Butter in der noch heißen Pfanne erhitzen und den Salbei darin leicht kross werden lassen.

Nun die Gnocchi dazugeben und durch die Salbei-Butter schwenken. Mit gerösteten Walnüssen garnieren, nach Geschmack etwas Fetakäse darüber geben und servieren.

(Edith)