

Vroni | Rote-Bete-Gnocchi mit Spinat

Zutaten:

- 300 g Rote Bete
- 300 g mehligkochende Karoffeln
- 50 g Kartoffelmehl
- 50 g Ricotta
- 50 g Parmesan, gerieben
- 50 g Pinienkerne
- 3 Eigelb
- 200 g Butter
- Zesten 1 Zitrone
- 150 g Babyblattspinat
- 100 g Ziegenkäse (vom Bauern, optional Feta)
- 1/2 Muskatnuss, gerieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete mit Olivenöl beträufeln, salzen und im Ofen in Alufolie gewickelt 45 - 60 Minuten bei 180 °C garen, bis sie weich sind. Anschließend abkühlen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser durchkochen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken.

Rote Bete schälen, fein pürieren und zur Kartoffelmasse geben. Mit Ricotta, Parmesan, Eigelb, Kartoffelmehl gut vermengen, bis ein halbfester Teig entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken. Aus der Masse kleine Kissen oder Knödelchen formen und in Salzwasser (nicht sprudelnd kochen) ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zitronenzesten hineinreiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi und den Babyspinat zugeben und kurz durchschwenken. Pinienkerne und Ziegenkäse darüber geben.

Rezept: Veronika Lutz

Quelle: BR | Koch mal mit Vroni 24.03.2019