

Rote Bete Gnocchi in Walnussbutter

600g Rote Bete
75g Parmesan
500g Ricotta
1 Ei
Salz, Pfeffer
175g Weizenmehl
(+ 50g Mehl zum wälzen)
600g Walnusskerne
125g Butter
Gemischte Kräuter (Handvoll)
40g Bergkäse

Backofen 200Grad Vorheizen (Ober-
Unterhitze)

Rote bete waschen, ungeschält in
Auflaufform legen und 60 Minuten im
Ofen garen, 30 Minuten
abkühlen lassen und danach
abziehen.

Parmesan in eine große
Schüssel, Ricotta, Ei, 1/2 TL
salz und reichlich Pfeffer
verrühren, 150g Rote Bete
fein reiben unter die Massen
rühren, dann das Mehl gut
einarbeiten. #Mit einem
Teelöffel kleine Nocken
formen, im Mehl wälzen,
abschütteln und danach mit
den Händen rund formen und auf ein
Backblech legen.

Mit den Zinken der Gabel ein
Rillenmuster hineindrücken.

Gnocchi portionsweise in reichlich
kochendem Wassergaren bis sie
aufsteigen, Topf vom Herd nehmen und
1-2 Minuten ziehen lassen bis alle an der
Oberfläche schwimmen. Herausnehmen
und abtropfen lassen.

Restliche Rote Bete in Kleinen Würfeln
schneiden. Walnüsse grob hacken und in
einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Butter dazugeben und einmal
aufschäumen lassen. Rote Bete und
Gnocchi behutsam unter die
Walnussbutter rühren, alles 3-4 Minute
erwärmen. Salz und Pfeffer zum Würzen
dazugeben.

Kräuter waschen, trocknen und
kleinschneiden. Käse grob reiben.



<https://youtu.be/aHbjl4KfbiE>

