

Rote Rüben-Gnocchi

ZUTATEN für 4 Personen:

220 g trockener Bauerntopfen oder gekochte
passierte mehligte Erdäpfeln
2 Eier
30 g geriebener Parmesan
160 g griffiges Mehl
30 g Rotes Rübenmehl (rote Rübenraspel getrocknet
und gemahlen) oder gekauft
Salz, Pfeffer Muskat, Kümmel gemahlen

Zum Kochen:

1 l roter Rübensaft
Salz, Kümmel
1 EL Butter
100 g frischer Minispinat
Kren, Parmesan zum Darüberreiben



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Gnocchi auf ein Brett geben und wie einen Mürbteig verkneten. Den Teig zu Schlangen formen und kleine Stücke abschneiden. Mittels Rillenholz zu Gnocchi formen.

Roten Rübensaft mit den Gewürzen erwärmen und die Gnocchi darin langsam ca. 5 Minuten kochen. Danach kurz abschrecken.

2 EL roten Rübensaft mit Butter erwärmen und die Gnocchi darin schwenken. Den gewaschenen Spinat beigegeben und mitschwenken. Auf einem Teller gefällig anrichten und mit Parmesan und Steirerkren vollenden.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst

