

Rote-Bete-Gnocchi, Kalettes, Rosenkohl, Pinienkerne

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	2 L Rote-Bete-Saft
200 g Mehl	100 g Semola	50 g Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für Kalettes und Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	150 g Kalettes	1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb	1 Scheibe Ingwer	1 kleine Knoblauchzehe
50 g Parmesan	4 EL Butter	50 g Pinienkerne
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Den Rote Bete-Saft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in einem Topf reduzieren. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken.

Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei zufügen und nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein homogener Teig entsteht. Bei Bedarf Semola und Stärke zur zusätzlichen Bindung einkneten. Teig in fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Anschließend über eine Gabel oder ein Gnocchi-Holz rollen. Gnocchi vorsichtig in den siedenden Rote-Bete-Saft geben und bei geringer Temperatur 4 Minuten garziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Kalettes und Rosenkohl:

Kalettes und Rosenkohl waschen, putzen und die Blättchen abzupfen.

Butter mit den Pinienkernen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen. Kalettes und Rosenkohl darin kurz anschwitzen.

Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Zitronen- und Orangeschale reiben und auffangen. Knoblauch, Ingwerscheibe, Orangen- und Zitronenzesten zugeben und 3-4 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Ingwer und Knoblauch herausnehmen.

Parmesan reiben. Gnocchi in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Parmesan drüber geben.

Anja Steffen am 27. März 2024