



Kartoffelgnocchi mit roter Rübensauce und Basilikum

Zutaten: 4 Portionen

Gnocchi:

750 g mehlig Kartoffeln
200 g Weizenvollkornmehl
50 g (Vollkorn)Grieß
2 Eier
2 EL Parmesan
Salz, Muskat, Pfeffer

Rote Rübensauce:

Ca. 200 g rote Rüben, gekocht
Ca. 40 g Zwiebel, fein geschnitten
10 g Olivenöl
250 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel, Kren
1-2 EL Sauerrahm
Basilikum

Zubereitung:

Kartoffeln dämpfen, schälen, heiß passieren und mit den restlichen Gnocchi-Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dünne Rollen von ca. 1,5 cm formen und ca. 3 cm lange Gnocchi abstechen. Mit einer in Mehl getauchten Gabel über die Gnocchi rollen (typisches Muster). Gnocchi in kochendem Wasser vorsichtig ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Rote Rüben in kleine Würfel schneiden, ein paar Würfel davon für die Garnitur zur Seite stellen. Zwiebel in Olivenöl anlaufen lassen, gewürfelte rote Rüben begeben. Rüben mit Salz, Pfeffer, Kümmel, einer Prise Zucker würzen, danach mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen. Sauce fein mixen, ev. noch sämig einkochen und mit Kren und Sauerrahm vollenden.

Gnocchi in einen tiefen Teller geben, mit Sauce nappieren und mit den roten Rüben-Würfeln und Basilikum garnieren.