

Rote Bete Gnocchi mit Blauschimmelkäse

Zutaten | 4 Portionen

1 Kg	mehligkochende Kartoffeln
300 g	Rote Bete, vakuumverpackt
1	Ei
300 g	Mehl
½ TL	Salz
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 Stiele	Rosmarin
50 g	Pinienkerne
100 g	Blauschimmelkäse
	Pfeffer
	Abrieb von einer Biozitrone

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse pressen.
- Rote Bete mit dem Mixer fein pürieren.
- Kartoffelstampf, Rote Bete-Püree, Ei, Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
- Den Teig in vier gleich große Stück schneiden und auf einer bemehlten Fläche jeweils zu Rollen formen. Mit dem Messer jeweils 2 cm große Stücke abschneiden, zu kleinen Kugeln formen und in diese mit den Zinken einer Gabel kleine Rillen eindrücken.
- Gnocchi portionsweise in siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten gar ziehen lassen und mit einer Schaumkelle heraus nehmen.
- Knoblauch abziehen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Rosmarin abzupfen. Kräuter, Knoblauch, Gnocchi und Pinienkerne in die Pfanne geben und kurz anrösten. Den Blauschimmelkäse darüber bröseln und vermengen.
- Gnocchi mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zitronenabrieb darüber streuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 210 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
524 kcal	21,4 g	47,8 g	18,3 g	184 mg