



ROTE BETE GNOCCHI MIT WALNUS- SALBEIBUTTER



6 Portionen

ZUTATEN

2 mittelgrosse Rote Beten
 450 g Ricotta
 1 Ei (M)
 75 g frisch geriebener Parmesan
 140 g Mehl
 ca. 1 TL Kräutersalz, reichlich
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 etwas frisch gemahlene
 Muskatnuss
 zusätzlich noch ca. 80 g Mehl zum
 Formen
 etwas Butter für das Blech
 Walnuss-Salbei-Butter
 100 g mittelgrob gehackte
 Walnuskerne
 120 g Butter
 4 Stiele Salbei
 Frisch geriebener Parmesan zum
 Servieren Fresh parmesan

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° C CircoTherm®-Heißluft vorheizen. Die gewaschenen Beten in eine feuerfeste Form mit Deckel legen. Alternativ kann die Form mit Alufolie verschlossen werden. 1 Std. garen, Backofen ausschalten und noch 15 Min. nachgaren lassen.

Die Schale von den Beten unter fließendem Wasser entfernen. 200 g Bete abwiegen und fein reiben. Zusammen in einer Schüssel mit Ricotta, Ei, Parmesan, Salz, Pfeffer und Gewürzen vermischen. Das Mehl untermengen.

Das Backblech mit weicher Butter ausstreichen. Etwa 80 g Mehl in eine Schüssel geben. Mit 2 Teelöffeln ca. 90 kleine Nocken vom weichen Teig abstechen und diese mit den Händen in der Schüssel zu Kugeln formen. Auf das Backblech legen. Eine Gabel ins Mehl tauchen und diese auf die Gnocchi drücken, so dass Rillen entstehen.

Die Walnusstücke in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. Butter und die Salbeiblätter dazugeben und 3 Min. erhitzen, bis die Butter leicht gebräunt ist.

Die Gnocchi bei 100° C Dampfgarstufe ca. 10 Min. garen. Nochmals pfeffern und mit der Walnuss-Salbei-Butter und Parmesan servieren.

Tipp: alternativ können die Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser portionsweise gegart werden.

Dazu die Gnocchi zügig formen und sofort im Wasser garen. Werden die Gnocchi zwischen gelagert, bleiben sie an der Unterfläche kleben. Wenn die Gnocchi im siedenden Salzwasser nach oben gestiegen sind, noch knapp 2 Min. ziehen lassen, dann mit meinem Schaumlöffel herausnehmen.

