Artikel vom 10.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rote-bete-gnocchi

Rote Bete-Gnocchi



Foto: BVEO

Zutaten (für 2 Personen):

280 g Rote Bete,

1 Schalotte,

2 Knoblauchzehen,

1 daumengroßes Stück Ingwer,

½ Bio-Zitrone,

2 EL Olivenöl,

Meersalz und Pfeffer,

150 g Ricotta,

200 g frische Gnocchi,

⅓ Bund Petersilie,

1 EL gehackte Pistazien.

Zubereitung:

Rote Bete vom Strunk befreien, schälen und fein reiben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und feinhacken. Zitrone waschen, trockenreiben und die Hälfte der Schale abreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale darin anbraten. Rote Bete hinzugeben und für 8 bis 10 Minuten garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Zum Ende der Garzeit Ricotta unter die Rote Bete rühren, 3 Minuten weiter köcheln und die Sauce anschließend mit den Gnocchi vermengen. Petersilie waschen, trocken schütteln, feinhacken und zusammen mit den Pistazien über die Rote Bete-Gnocchi streuen und genießen.

BVEO