ROTE RÜBEN GNOCCHI
MIT BÄRLAUCHPESTO & NÜSSEN
VEGAN

Portionen: für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Mmmmmhhhh Rote Rüben Gnocchi – was für ein Genuss ☺

Also, zuerst die Rüben und Kartoffeln waschen und kochen.

Währenddessen kann schon mal das Pesto gemacht werden… Ich mags am Liebsten handgemacht und so schneide ich den Bärlauch klein, gebe ihn mit dem Salz und ein bisschen Olivenöl in den Mörser und mahle alles zu einem grünen Brei. Sonnenblumenkerne mörsere ich ebenfalls dazu. Zum Schluss noch ein bisschen Olivenöl und fertig ☺ Diese Variante ist sicher aufwendiger als mit dem Pürierstab, aber sie zahlt sich aus – der Geschmack ist unglaublich ☺

Für die Gnocchi einen großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Nüsse klein hacken und in einer großen Pfanne mit Olivenöl auf kleiner Flamme anschwitzen.

Die mittlerweile weichen Kartoffeln stampfen. Grieß, Salz und die Gewürze dazu. Das Sojamehl mit der doppelten Menge Wasser anrühren und ebenfalls dazu. Die gekochten Roten Rüben pürieren und alles gut durchmischen. Nun so viel Mehl untermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ich drehe kleine Schlangen, lege sie mir auf ein Brett und schneide dann einfach Eckerl ins kochende Wasser. Das geht schnell und funktioniert prima ☺

Wenn die Gnocchi fertig sind tauchen sie an der Wasseroberfläche auf. Herausfischen, abtropfen und in die Pfanne zu den Nüssen geben. Die kann man jetzt etwas heißer einstellen.

Wenn alle in der Pfanne sind noch das Pesto dazu, gut durchmischen und am Besten mit frischem Vogerlsalat oder Ruccola aus dem Garten servieren ☺

MMMMMmmmmhhhhahlzeit ☺

ZUTATEN

Für die Gnocchi:

200g Kartoffeln

150g Rote Rüben

70g Weizengries

1 EL Salz

1 EL Sojamehl

Pfeffer, Muskat, Kurkuma, Kümmel

Mehl nach Gefühl

Fürs Pesto:

2 Hand voll frischer Bärlauch

1 TL Salz, 4 EL Olivenöl

2 EL Sonnenblumenkerne

Hasel-oder Walnüsse

Olivenöl

Jacqueline Flasch
Im Kräutergarten
Brandstatt 6
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula