

# Rezept der Woche



## Rote Bete Gnocci mit Rosenkohl und Zitrusbutter (vegan)

Zutaten für 4 Portionen:

Gnocci:

- 300 g Rote Bete (möglichst kleine Knollen)
- 500 g Kartoffeln mehlig kochend
- 100 g Hartweizengrieß
- 60-80 g Speisestärke
- Salz/Pfeffer
- Muskatnuss frisch gemahlen
- Dinkelmehl zum Ausrollen

Rosenkohl und Zitrusbutter:

- 300 g Rosenkohl
- 4 EL (vegane) Butter
- 50 g Pinienkerne
- ½ Knobizehe geschält
- 1 Scheibe Ingwer
- Je ½ TL Orangen- und Zitronenzeste

Rote Bete waschen und ungeschält garen. Kartoffeln mit Schale etwa 20 min weichkochen und gut auskämpfen lassen. Die gekochte Rote Bete gut abtropfen lassen, schälen und pürieren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Rote Bete Püree mischen. Restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Pfeffer, Salz und Muskat gut abschmecken.

Den Gnocci-Teig vierteln. Jedes Viertel zu einer daumendicken Rolle formen. Teigrollen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Gabel leicht eindrücken. In einem großen Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz aufkochen. Gnocci portionsweise ins siedende Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, Hitze reduzieren und noch 2 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumelle herausnehmen, abtropfen lassen und warmhalten.

Rosenkohl waschen, ein paar äußere Blätter abzupfen, das Innere halbieren. Die Rosenkohlhälften in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen, dabei die Blättchen zum Schluss dazugeben.

Für die Zitrusbutter (vegane) Butter mit Pinienkernen in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren nussbraun werden lassen. Knoblauch, Ingwer, Orangen- und Zitronenzesten dazugeben und 3-4 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Ingwer und Knoblauch herausnehmen.

Den bissfest gegarten Rosenkohl abgießen und mit Gnocci und Zitrusbutter anrichten.