



## Rote-Beete-Gnocchi

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

	Für die Gnocchi:	250 g	gekochte rote Beete
500 g	Kartoffeln (mehligkochend)	100 g	Reismehl
40 g	Buchweizen	75 g	Parmesan
1	Bio Orange		Außerdem:
2	frische rote Beete	1	Knoblauchzehe
1	rote Zwiebel	3 EL	Olivenöl
50 g	Haselnüsse		Salbei

### Zubereitung

#### Zubereitung

Alternativ frische Rote-Beete Gnocchi aus dem Kühlregal

1. Rote Beete im Hacker/Mixer pürieren und gekochten Kartoffeln im Ofen ca. 10 - 15 Minuten garen.
2. Danach die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Mit der pürierten rote Beete, Orangenschale und dem Eigelb verkneten. Parmesan, Reismehl und Buchweizenmehl dazu geben und zu einem Teig kneten. Kalt stellen.
4. Etwas Reismehl auf der Arbeitsfläche verteilen.
5. Gnocchi-Teig portionsweise zu langen Streifen rollen (ca. 2 cm Durchmesser). Diese in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel etwas eindrücken.
6. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterdrehen bis das Wasser nur noch siedet.
7. Gnocchi portionsweise im Salzwasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
8. Frische rote Beete schälen und in kleine Würfel schneiden.
9. Knoblauchzehe hacken und die Zwiebel in die Ringe schneiden.
10. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Knoblauch, rote Beete Würfel, Zwiebelringe und Haselnüsse anbraten.
11. Gnocchi und Salbei dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit frischem Parmesan bestreuen und genießen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

## UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

## WEITERE REZEPTE ENTDECKEN