



## Kartoffelgnocchi mit roter Rübensauce und Basilikum

### Zutaten: 4 Portionen

#### Gnocchi:

750 g mehlig Kartoffeln  
200 g Weizenvollkornmehl  
50 g (Vollkorn)Grieß  
2 Eier  
2 EL Parmesan  
Salz, Muskat, Pfeffer

#### Rote Rübensauce:

Ca. 200 g rote Rüben, gekocht  
Ca. 40 g Zwiebel, fein geschnitten  
10 g Olivenöl  
250 ml Gemüsefond  
Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel, Kren  
1-2 EL Sauerrahm  
Basilikum

### Zubereitung:

Kartoffeln dämpfen, schälen, heiß passieren und mit den restlichen Gnocchi-Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dünne Rollen von ca. 1,5 cm formen und ca. 3 cm lange Gnocchi abstechen. Mit einer in Mehl getauchten Gabel über die Gnocchi rollen (typisches Muster). Gnocchi in kochendem Wasser vorsichtig ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Rote Rüben in kleine Würfel schneiden, ein paar Würfel davon für die Garnitur zur Seite stellen. Zwiebel in Olivenöl anlaufen lassen, gewürfelte rote Rüben begeben. Rüben mit Salz, Pfeffer, Kümmel, einer Prise Zucker würzen, danach mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen. Sauce fein mixen, ev. noch sämig einkochen und mit Kren und Sauerrahm vollenden.

Gnocchi in einen tiefen Teller geben, mit Sauce nappieren und mit den roten Rüben-Würfeln und Basilikum garnieren.