













Marmorierte Gnocchi Kurkuma / rote Bete 4 Portionen á 115 g

Zutaten:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">  400 g Kartoffeln, mehlig kochend  40 g Hartweizengrieß „Semola“  3 Stück Eigelb  20 g Parmesan, fein gerieben  2 TL Kurkumafond | <ul style="list-style-type: none">  2 TL Rote Bete Saft  1 TL Zitronenthymian, gehackt  1/2 Stück Zitrone / Abrieb  Salz  Pfeffer  Muskatnuss  Olivenöl |
|---|---|

Zubereitung:

-  Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen.
-  Kartoffeln schälen, aufbrechen und ausdämpfen lassen.
-  Mit einer Gabel die Kartoffeln lauwarm, sorgfältig zerdrücken
-  Die Kartoffelmasse mit Eigelb, Zitronenabrieb, Thymian, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Hartweizengrieß vorsichtig vermengen
-  Anschließend die Masse halbieren, die eine Hälfte mit Rote Bete Saft und die andere Hälfte mit Kurkumafond vermengen
-  Aus beiden Massen eine schmale Rolle formen, beide zusammendrücken und eine Rolle daraus formen
-  Jetzt mit einer Teigkarte in gleichgroße Stücke teilen und kleine Kugeln formen
-  Mit einer Gabel über die Arbeitsfläche rollen, so dass die Kugeln leichte Rillen bekommen
-  Die fertig gerollten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, sofort die Hitze reduzieren und solange ziehen lassen bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, jetzt vorsichtig abschöpfen und etwas auskühlen lassen
-  In Olivenöl anbraten und servieren

