

Rote-Bete-Gnocchi, Blauschimmelkäse-Soße, Walnüsse

Für 2 Personen

Für die Gnocchi:

150 g vakuum. Rote Bete	150 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei
35 g Grieß	125 g Mehl	Muskatnuss, Salz

Für die Soße:

200 g Blauschimmelkäse	250 g saure Sahne	100 g Butter
2 EL Milch	100 g Walnüsse	

Für den Rucola:

100 g Rucola	1 EL Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

2 EL Balsamicocreme	1 Zwg. Petersilie
---------------------	-------------------

Für die Gnocchi:

Die Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Die Rote-Bete-Kugeln fein pürieren und mit Eigelb, Grieß und Mehl vermengen. Mit Salz und Muskat würzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, pressen, zur Masse geben und verkneten. Dann kurz ruhen lassen. Aus der Masse Gnocchi formen und in Salzwasser für 4 Minuten kochen.

Für die Soße:

Milch in einem Topf erhitzen und den Blauschimmelkäse darin schmelzen. Etwas kochen lassen und Saure Sahne hinzufügen. Die Sauce etwas einkochen lassen und mit den Gnocchi vermischen.

Walnüsse hacken und unterheben. Aus der Butter Nussbutter herstellen und unter die Sauce rühren.

Für den Rucola:

Balsamico mit Olivenöl vermischen und salzen. Rucola mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Petersilie zupfen. Gericht mit Balsamicocreme und Petersilie garnieren.

Max Cagal am 21. Januar 2026