

Ein Gericht, das voller Aroma steckt, gesunde Power spendet, vielseitig und bunt ist.

Rote Bete-Gnocchi

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitung: 20 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Rote Bete vom Strunk befreien, schälen und fein reiben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und feinhacken. Zitrone waschen, trockenreiben und die Hälfte der Schale abreiben
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale darin anbraten. Rote Bete hinzugeben und für 8–10 Min. garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Inzwischen Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten.

Zutaten für 2 Personen

- 280 g Rote Bete
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer
- 150 g Ricotta
- 200 g frische Gnocchi
- ⅓ Bund Petersilie
- 1 EL gehackte Pistazien