



**GNOCCHI DI BARBABIETOLA ROSSA DI CALTAGIRONE,
SALSA AL ROQUEFORT, FORMAGGIO DI CAPRA
GIRGENTANA E MENTUCCIA FRESCA**
ROTE BETE GNOCCHI MIT ROQUEFORTSAUCE,
SIZILIANISCHEM ZIEGENFRISCHKÄSE UND MINZE



Für 4 Personen · Zutaten für die Gnocchi

- 1 große Rote Bete (nicht vorgekocht)
- 4 kleine Süßkartoffeln
- 300 gr Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 5 gr geriebene Muskatnuss
- 2 Eigelb
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Roquefortsauce

- 150 ml Sahne
- 250 gr Roquefortkäse
- 40 gr Butter
- 1 Zwiebel
- 100 ml Kalbfleischfond
- 100 ml trocknen Weißwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Roquefortsauce

Die Zwiebel schälen und zerkleinern, in einem Topf mit Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen, bis alles leicht bräunlich geworden ist, danach mit Weißwein ablöschen, die Sahne und den Kalbsfond hinzufügen und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Das ganze mit einem Stabmixer pürieren. Nun über einem zweitem Topf den gesamten Inhalt passieren. Jetzt den Roquefortkäse hinzufügen, wenig salzen und pfeffern und mit einem Holzlöffel sanft vermischen, bis der gesamte Roquefortkäse geschmolzen ist.

Zubereitung für die Gnocchi

Rote Bete und Kartoffeln Putzen, Waschen, Schälen (für die Rote Bete am besten Handschuhe tragen) und in kleine Würfel schneiden. Im Kochtopf mit heißem Wasser sanft garen (ca. 15-18 Minuten). Etwas abkühlen lassen. Die gegarte Rote Bete und Kartoffeln mit 1 EL Olivenöl, geriebene Muskatnuss, 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer mit dem Stabmixer so lange mixen, bis eine Püremasse entsteht.



...

Der Püree Masse das Eigelb untermischen. Nach und nach so viel Mehl unterkneten, dass der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Um zu prüfen, ob die Gnocchi zusammenhalten und ob genügend Mehl eingearbeitet ist, ein Probe-Klößchen (Kugel mit ca. Ø 2 cm) in Salzwasser kochen. Ist es zu weich, fehlt noch etwas Mehl.



Aus dem Teig Rollen formen, die Rollen dann in wachtelei-große Stücke schneiden und daraus kleine Kugeln formen. Mit der Fingerspitze eine kleine Mulde hineindrücken, damit sie gleichmäßig garen.

Gnocchi in kochendem Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.



Gnocchi in eine Pfanne mit der Roquefortsauce geben und für ca. 2 Minuten binden lassen.

Zum Schluss das ganze wie gewünscht auf Tellern servieren.