

Rezept

Gnocchi mit Rote Bete und Meerrettich

Ein Rezept von Gnocchi mit Rote Bete und Meerrettich, am 25.05.2024

Zutaten

200 g Gnocchi (Kühlregal)	1 Rote Bete
1 TL frisch geriebener Meerrettich	1 EL Schafkäse
2 Zweige Thymian	1 TL Butter
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Für die Gnocchi reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Gnocchi darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Rote Bete waschen, schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roten Beten darin mit dem Thymian 5– 7 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Gnocchi mit in die Pfanne geben und den Schafkäse darüberbröckeln. Butter zugeben und unter Rühren noch 1 Min. weiterbraten. Mit Meerrettich bestreuen.