Rezept

# Pinienkern-Gnocchi in pink Sauce

Ein Rezept von Pinienkern-Gnocchi in pink Sauce, am 04.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **800 g** | Kartoffeln (mehlig kochende Sorte) |
| **4 EL** | Pinienkerne |
| | ein paar Basilikumblättchen |
| **20 g** | Speisestärke (als Sicherheit, falls die Kartoffeln nicht genug Stärke haben) |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| **150 ml** | Gemüsebrühe |
| | Salz |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **1** | großes Stück unbehandelte Zitronenschale |
| **150 g** | Hartweizengrieß (hell oder Vollkorn) |
| **2** | Eigelbe (Größe M) |
| | Salz |
| **1** | gekochte Rote Bete (etwa 150 g; aus der Packung oder selbst gekocht) |
| **100 g** | Sahne |
| | Cayennepfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Hungrige | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und samt Schale in Wasser weich kochen. Das dauert um die 20 Minuten, kommt aber auf die Größe der Kartoffeln an. Zum Überprüfen mit einem Messer in die Knollen stechen.

2. Inzwischen das Öl in einem Pfännchen heiß werden lassen. Pinienkerne einstreuen und 1-2 Minuten goldgelb braten, dabei immer gut rühren. Auf ein Küchenbrett geben, etwas abkühlen lassen. Dann mit Zitronenschale und Basilikum fein hacken.

3. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, aber noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Püree abkühlen lassen. Grieß, Pinienkernmischung, Speisestärke, Eigelbe, Salz und Pfeffer zum Püree geben und gut unterkneten. Ein Stückchen Teig probieren. Ist der salzig genug? Falls nicht, noch nachwürzen.

4. Teig zu fingerdicken Rollen formen, in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Gnocchi einlegen, Hitze kleiner stellen und die Gnocchi offen ungefähr 10 Minuten im Wasser ziehen lassen.

5. Genug Zeit für die Sauce: Rote Bete schälen, würfeln und mit der Brühe fein pürieren. Sahne dazu, in einen Topf gießen und bei schwacher Hitze warm werden lassen. Mit Salz und Cayenne abschmecken. Zum Servieren Sauce in tiefe Teller füllen. Gnocchi mit dem Schaumlöffel aus dem Topf fischen und in die Sauce setzen.