



## Rosenkohl mit Rote-Bete-Gnocchi

Zutaten für 4 Pers.    Zubereitungszeit ca. 80-90 Min.

- 250 g Rote Bete    Rote Bete mit Schale je nach Größe 25-40 Min garen. Dann abschrecken, schälen, würfeln und pürieren.
- 500 g Kartoffeln    Kartoffeln mit Schale ca. 25 Min garen. Abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen.
- 300 g Mehl oder (150 g Kartoffeln mit dem Rote-Bete-Püree, Mehl + 150 g dem Mehl Hartweizengrieß) (Hartweizengrieß),  
1 Eigelb    dem Eigelb und  
Salz, Pfeffer    etwas Salz und Pfeffer zu einem elastischen Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas mehr Mehl unterkneten. Teig kurz ruhen lassen.
- 400 g Rosenkohl    In der Zwischenzeit den Rosenkohl waschen, putzen und jedes Röschen in Scheiben schneiden. Dabei dürfen die Röschen etwas auseinanderfallen.
- Den Teig auf etwas Mehl zu ca. 2 cm dicken Rollen formen, diese in 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit einer in Mehl getauchten Gabel leicht flach drücken. Gnocchi portionsweise in einem weiten Topf mit siedendem Salzwasser 4-5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Das Wasser soll dabei nicht sprudelnd kochen. Gegarte Gnocchi abseihen und abtropfen lassen.
- 2EL Kokosöl    Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und zunächst den Rosenkohl ca. 8-12 Minuten anbraten, erst auf mittlerer Stufe und am Ende noch mal auf höchster Stufe. Der Rosenkohl sollte leicht bräunlich werden. Den Muskatnuss Rosenkohl mit geriebener Muskatnuss,  
Salz, Pfeffer    Salz und Pfeffer würzen.

In der zweiten Pfanne die Gnocchi anbraten. Sie sollten außen knusprig und innen noch weich sein. Beides zusammen auf Tellern anrichten.

Tipp: Dazu kann man noch einen Quark- oder Feta-Dip reichen.