

**SOMMER.  
WINTER.  
IMMER.**

★★★★★  
**DER STEIRERHOF**  
BAD WALTERSDORF



**BADWALTERSDORF.COM**

## ROTE RÜBEN-GNOCCHI

### Sie benötigen für zwei Personen:

220 g trockener Bauerntopfen oder gekochte passierte mehligte Erdäpfeln  
2 Eier  
30 g geriebener Parmesan  
160 g griffiges Mehl  
30 g Rotes Rübenmehl (rote Rübenraspel getrocknet und gemahlen) oder gekauft  
Salz, Pfeffer Muskat, Kümmel gemahlen

### Zum Kochen:

1 l roter Rübensaft  
Salz, Kümmel  
1 EL Butter  
100 g frischer Minispinat  
Kren, Parmesan zum Darüberreiben

### So wird`s gemacht:

Alle Zutaten für die Gnocchi auf ein Brett geben und wie einen Mürbteig verkneten. Den Teig zu Schlangen formen und kleine Stücke abschneiden. Mittels Rillenholz zu Gnocchi formen.

Roten Rübensaft mit den Gewürzen erwärmen und die Gnocchi darin langsam ca. 5 Minuten kochen. Danach kurz abschrecken.

2 EL roten Rübensaft mit Butter erwärmen und die Gnocchi darin schwenken. Den gewaschenen Spinat beigegeben und mit schwenken. Auf einem Teller gefällig anrichten und mit Parmesan und Steirerkren vollenden.

*Gutes Gelingen wünscht  
das Küchenteam vom Steirerhof!*

