heute gibt es...

Bunte Gnocchi

<u>Zutaten</u>: (pro 3-4 Personen, insgesamt 500g Kartoffeln)

Pro Farbe:

- 100g mehlig kochende Kartoffeln
- 50g Mehl
- 10g Hartweizengrieß
- Salz

Zusätzlich für die jeweilige Farbe:

- grüne Gnocchi: 50g frischer Spinat
- orangene Gnocchi: 1 mittelgroße Karotten
- violette Gnocchi: 100g frische Rote Bete, alternativ geht auch bereits gekochte (vakuumierte)
- rote Gnocchi: 1 EL Tomatenmark

<u>Zubereitung</u>:

1. Die ungeschälten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Anschließend noch heiß pellen und direkt durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Parallel hierzu während die Kartoffeln noch kochen werden die Zutaten für die unterschiedlichen Farben vorbereitet:

   Violett:

   Die Rote Bete schälen – hierzu am besten Handschuhe benutzen – und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen.
   Wenn diese weich ist, mit einem Stabmixer fein pürieren.
   Benutzt ihr bereits vorgekochte Rote Bete, könnt ihr diese direkt pürieren.

   Orange:

   Die Karotten schälen und in einem Topf mit leicht gesalzenem weich kochen und anschließend pürieren.

   Grün:

   Die Spinatblätter putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren (für etwa 2 Minuten im Wasser kochen). Den Spinat zum Abschrecken in eine Schüssel mit Eiswasser geben, anschließend mit den Händen Flüssigkeit herausdrücken und zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren.

   Achtung: Damit das Gemüse seine ursprüngliche Farbe beibehält, müssen alle Gemüsesorten in separaten Töpfen gekocht werden.

3. Nun 1 Esslöffel des vorbereiteten Gemüses bzw. des Tomatenmarks, zu jeweils 100g gepresste

Kartoffeln, 50g Mehl, 10g Hartweizengrieß und etwas Salz geben, gut durchkneten, sodass der Teig eine einheitliche Farbe erhält und falls notwendig noch mit Salz abschmecken. Sollt der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben.
Für die weiße Variante einfach die Grundzutaten kneten, ohne eine zusätzliche farbliche Komponente hinzuzugeben.

4. Den Teig nun entsprechend wie beim Grundrezept der Gnocchi di patate formen und die geformten Gnocchi anschließend kochen.