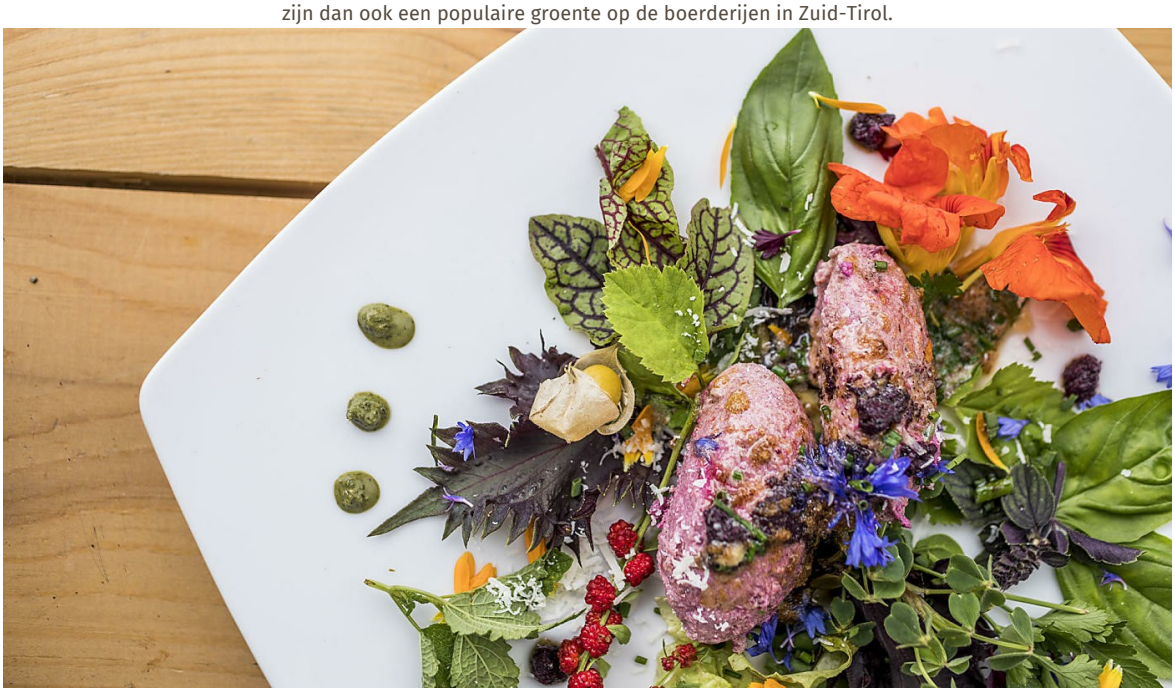
Roter Hahn

VOORGERECHT

Bietengnocchi

Rode bieten zijn gezond, veelzijdig en gemakkelijk te bewaren. Ze zijn dan ook een populaire groente op de boerderijen in Zuid-Tirol.



Ingrediënten

4 PERSONEN 50 MIN.

50 g	geraspte rode biet
250 g	ricotta
2	eieren
2 el	broodkruim
2 el	tarwe- of speltmeel
1 snufje	zout
	wildekruidensalade
	Parmezaanse kaas
	gesmolten boter

www.roterhahn.it

Bereiding - Bietengnocchi

1. Meng alle ingrediënten en kneed ze snel tot een deeg.
2. Laat het deeg een half uur in de koelkast rusten.
3. Laat het deeg een half uur in de koelkast rusten. Vorm gnocchi en laat ze in een grote pan met water en zout 10 minuten zachtjes koken.
4. Serveer de gnocchi met de gemengde salade, Parmezaanse kaas en gesmolten boter.

Veel succes

Christine Schrott
Boerin van de Roter Hahn Vakantie op de boerderij
OBERPALWITTER