

Kürbis-Gnocchi

Riesenkürbissorte: bspw. Marina di Chioggia

Zutaten:

- 200 g Kürbis
- 300 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 100 g Mehl
- 50 g geriebenen Parmesan
- 1 EL Speisestärke
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Backofen auf 150°C Umluft erhitzen; Backblech mit Öl einpinseln
- Kürbis schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Backblech verteilen, weich backen
- Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen
- die weichen Kürbisspalten ebenfalls durch die Presse drücken oder stampfen
- Kartoffel- und Kürbismasse abkühlen lassen
- einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen
- Kürbis- mit der Kartoffelmasse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Ei, Speisestärke und Parmesan hinzufügen; alles zu einem glatten Teig verarbeiten
- kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Gabel platt drücken
- Gnocchi in kochendes Wasser geben und kochen bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen
- dazu schmeckt frischer Spinat mit Parmesan und Pinienkerne

ESSBARE
STADT
NORDERSTEDT

