

Kürbisgnocci

Zutaten für 4 Portionen:

- ☒ ▶ 400 g Hokkaido
- ☒ ▶ 300 g gekochte Kartoffeln
- ☒ ▶ 60 g gerieb. Parmesan
- ☒ ▶ 100 g Mehl
- ☒ ▶ 2 EL Grieß
- ☒ ▶ 1 Ei
- ☒ ▶ Salz & Pfeffer
- ☒ ▶ etwas gerieb. Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Kürbis ausnahmsweise mal schälen, da die Schale zu fest ist. Den Kürbis in grobe Stücke zerteilen und in etwas Salzwasser weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Gekochte Kartoffeln pellen und mit dem Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken.

Restliche Zutaten zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls er zu weich ist, etwas Grieß und Mehl zufügen. Teig ca. 30 min. ruhen lassen.

Nun 2 dicke Rollen formen und 1 cm Stücke davon abschneiden und jedes Stück mit einer Gabel das Gnocci-Muster darauf drücken.

Ein großer Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocci hineingeben, Hitze reduzieren und garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Teller mit einem Salat servieren.

Wer mag kann sie in heißer Butter schwenken mit ein paar angebratenen Salbeiblättern servieren.

Oder mit einer Gemüsepfanne servieren.