

Kürbis Gnocchi

4 Personen

Kürbis Gnocchi sind wirklich etwas ganz Besonderes. Als Hauptgang oder auch sehr gut als Beilage zu Fleisch mit Sauce oder zu feinen Gemüse Gerichten.

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 80 – 120 g Mehl
- 1 Ei (falls die Gnocchi beim Kochen zerfallen)
- Butter oder Olivenöl
- Extras: geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Einen kleinen Hokkaido bei 180 Grad im Ofen 2 Stunden backen, etwas abkühlen lassen und von Haut und Kernen befreien.
2. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und fein reiben.
3. Kartoffel- und Kürbismasse mit dem 80 g Mehl vermengen, falls der Teig sehr klebt etwas mehr Mehl hinzufügen. Ausrollen und in 2 cm Stücke schneiden.
4. Einen grossen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen.
5. Nun eine Garprobe mit einem Gnocchi machen. Falls er zerfällt noch ein Ei als Bindung in die Masse einarbeiten.
6. Die Gnocchi solange kochen bis sie an die Oberfläche schwimmen. Heraus nehmen und in eine warme Pfanne mit zerlassener Butter warmhalten. Mit Parmesan bestreuen und servieren.