

ZUTATEN:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500-600 g Kürbis (z. B. Hokkaidokürbis)
- 50 g Parmesankäse
- 100 g Speisestärke
- ca. 4 EL Butter
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Speisestärke zum Gnocchi formen

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Den Kürbis vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schälen und würfeln.

300 g Kürbisfruchtfleisch abwiegen und zusammen mit den Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

50 g Parmesan reiben. Danach die Stärke und den Parmesan nach und nach unter die Kartoffel-Kürbismasse kneten.

Aus der Gnocchimasse auf einer mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Rollen formen. Die Rollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit einer in Stärke getauchten Gabel Rillen eindrücken.

Die Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Gnocchi in der Butter schwenken und evtl. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam