

Kürbis Gnocchi



Zutaten:

- 300g Kartoffeln, mehligkochende
- 200g Kürbis
- 100g Mehl
- 50g Parmesan
- 1 Ei
- 1 El Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zuerst werden die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser weich gekocht. Wenn die Kartoffeln weich sind, abschütten und ausdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse weiter abkühlen lassen.

Den Backofen 150° C Umluft erhitzen. Ein Backblech mit Öl einpinseln.

Den Kürbis schälen, aufschneiden und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Den Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Backblech verteilen. Nun bei ca. 150°C die Kürbisspalten weich backen.

Sobald die Kürbisspalten weich sind, durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.

Nun die Kürbismasse mit der Kartoffelmasse vermengen. Frische Muskatnuss abreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei, die Speisestärke und den Parmesan hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.