



© Angelika Wirnsperger

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Angelika Wirnsperger

.....

Zutaten

.....

400 G Kürbis (Hokkaido)

.....

200 G Kartoffeln

.....

320 G Mehl

.....

1 Ei

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Muskat

.....

80 G Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden, den Kürbis ebenso in Stücke schneiden (Schale kann dranbleiben).
2. Zusammen in Salzwasser kochen, abseihen und ein Püree bereiten.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und darin den gehackten Salbei etwas anrösten.
4. Einen Kochtopf mit Salzwasser zustellen zum Kochen für die Gnocchi.
5. Püree, Ei, Mehl und die Gewürze zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten.
Gleich weiterverarbeiten denn sonst wird der Teig zäh und klebrig!
6. Die Hälfte des Teiges zu einer 2 cm dicken Rolle formen.
7. Mit dem Messer kleine Stücke abschneiden, in den bemehlten Händen kleine Kugeln formen und auf ein Brett legen.
8. Mit der Gabel auf der Oberseite jeder Kugel leicht andrücken.
9. Im vorbereiteten Salzwasser ganz leicht kochen bzw. garziehen lassen.
Am besten immer nur kleine Chargen ins Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben.
10. Die fertigen Gnocchi im Butter schwenken.

Die Gnocchi eignen sich als vegetarische Speise, dazu passt am besten grüner Salat. Sie schmecken aber zu Rindfleischgerichten sehr gut.

Fertig gegarte Gnocchi können auch super eingefroren werden für den Wintervorrat oder wenn's mal schnell gehen muss.