

Kürbis-Gnocchi

Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten für etwa 4 Portionen:

550 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
300 g Kartoffeln
100 g Semmelbrösel
150 g Mehl
3 Eigelbe (Kl. M)
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Besondere Werkzeuge:

Spätzlespresse oder Kartoffelstampfer

Zubereitung:

Falls es kein Hokkaido-Kürbis ist, diesen zuerst schälen.

Den Kürbis waschen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben. Anschließend die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Gemüse zur Hälfte mit Wasser bedecken und geschlossen etwa 20 bis 25 min kochen lassen bis alles weich ist. Hier ist natürlich die Größe der Gemüsestücke für die Kochzeit entscheidend.

Das Wasser abseihen. Das weichgekochte Gemüse nun mit einer Spätzlespresse bzw. einem Kartoffelstampfer ganz klein drücken.

Semmelbrösel, Mehl, und die Eigelbe hinzugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit einem Löffel/Holzlöffel verkneten.

Aus dem Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dicke Würste formen. Circa 1 cm breit sollten die Gnocchi abgeschnitten werden. Anschließend mit einer bemehlten Gabel mit der Schnittfläche nach oben ein Muster in den Teig einprägen.

Die vorbereiteten Gnocchi nun nach und nach in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen wieder herausnehmen und am besten noch heiß serviert genießen.

Wer möchte, kann die Gnocchi auch auf Vorrat herstellen. Dafür die noch rohen Gnocchi auf einen Teller legen und ins Gefrierfach stellen. Sobald sie angefroren sind, kommen sie in eine Gefriertüte (oder Box) und können so platzsparender eingefroren werden. Wenn man sie essen möchte, einfach gefroren in kochendes Salzwasser geben und so lange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥