

Kürbis Gnocchi in Salbeibutter

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Kürbis (Hokkaido)
200 G	Kartoffeln
320 G	Mehl
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Muskat
80 G	Butter
	frische Salbeiblätter

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 einen Püree bereiten.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und darin den gehackten Salbei etwas anrösten.
4. Einen Kochtopf zustellen mit Salzwasser zum Kochen für die Gnocchis.
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. gar ziehen lassen.

Am besten immer nur kleine Chargen ins Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben.

10. Die fertigen Gnocchis im Butter schwenken.