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

- 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.
- 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.
- Püree, Ei, Mehl und die Gewürze zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten, gleich weiterverarbeiten denn sonst wird der Teig z\u00e4h und klebrig.
- 6. Die Hälfte des Teiges zu einer 2 cm dicken Rolle formen.
- 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.

