



Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

## Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter



**Gnocchi** sind italienische Teigklößchen, hergestellt aus mehligem Kartoffeln, Mehl und Eiern. Der Klassiker wird mit Salbei-Butter serviert.

Menge:	Zutaten:
300g	Kürbisfleisch
700g	Kartoffeln <b>mehlig</b>
60g	Parmesan am Stück
200g	Stärkemehl
3	Eigelb
Etwas	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Msp.	Muskat
80g	Butter
20	Salbeiblätter
Mind. 3 Liter	Wasser + 1 TL Salz zum Kochen

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren.  
Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen, 300g Kürbisfleisch in große Würfel schneiden.  
Kartoffeln und Kürbis zusammen dämpfen. Weil beim Kürbis die Garzeit etwas kürzer ist, den Kürbis 10 Min. später zugeben.
2. Parmesan reiben, Stärkemehl abwiegen
3. Kürbis und Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. Die Hälfte vom Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl und Eigelb zur Kürbis-Kartoffelmasse geben, die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Stärkemehl einarbeiten.
5. 3 Liter Wasser und 1 TL Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.
3. Arbeitsfläche leicht bemehlen, Gnocchi - Teig in 4 Teile teilen, jeden Teil zu einer fingerdicken Rolle formen, Rolle in 2 cm Stücke schneiden und mit einer Gabel das typische Gnocchi-Muster eindrücken.
4. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, abseihen, gut abtropfen lassen.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter zugeben und kurz 2-3 Min. in der heißen Butter frittieren. Gnocchi zugeben, mit zwei Pfannenwendern vorsichtig unter die Salbei-Butter heben.  
Kürbis-Gnocchi mit frisch geriebenen Parmesansplittern servieren!