Christians

Erdbeer- und Geflügelhof

Hofladen
Do - Sa
8-18 Uhr

Herbstliche Kürbis-Gnocchi

Zutaten:

250 g Kürbis z. B. Hokkaido

2 Kartoffeln mehlig kochend

200- 250 g Mehl plus extra Mehl für die Arbeitsfläche

2 Eier

60 g Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1 kleines Bund Salbei oder gemischte Kräuer wie Thymian, Rosmarin, Oregano

Parmesan optional

Zubereitung:

Den Kürbis waschen und evtl. schälen.
Kartoffeln waschen und schälen. Beides in Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz ca. 30 Minuten gar kochen.
Anschließend den Kürbis mit Hilfe eines Küchentuchs stark auswringen.
Die Kartoffeln und den Kürbis stampfen oder pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben würzen.
Die Eier beimengen und Mehl hinzufügen, bis ein noch leicht klebriger Teig entsteht.
Nun kannst du kreativ werden und die Gnocchis in eine Form deiner Wahl bringen, zum Beispiel in fingerdicke Bahnen ausrollen und in kleine Kissen schneiden oder über eine Gabel rollen, um Rillen zu erzeugen.
Die Gnocchis in leicht gesalzenem, kochenden Wasser für ca. 10 Minuten garen.
Final die Butter und Kräuer in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchis darin nach Belieben anbraten und gegebenfalls mit etwas Parmesan bestreuen.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

09776 13 06 oder 09776 97 85

www.christians-erdbeerhof.de