

Kürbis-Gnocchi in Salbei-Butter

Für 4 Personen

Für die Gnocchi

700	gr.	Kürbis, geputzt
300	gr.	Kartoffeln
ca. 250	gr.	Mehl
2	Stück	Eigelb
150	gr.	Hartweizengries
		Pfeffer, Salz



Außerdem

70	gr.	Butter
1	Bund	Salbei
150	gr.	geriebener Parmesan
12-16	Stück	Amarettini

Kartoffeln und Kürbis schälen (auch Hokaido, sonst wird es nicht fein genug später) und würfeln. In Salzwasser weichkochen, ca. 15-20 Minuten. Mit dem Messer antesten. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen.

Eigelb, Gries, Salz und Pfeffer dazugeben und verkneten. Das Mehl nach und nach unterkneten. Der Teig sollte leicht formbar sein, jedoch nicht mehr kleben. Eventuell mehr Mehl oder Gries zugeben. Die Mengenangaben sind nur grobe Richtwerte. Erst, wenn der Teig nicht mehr an der Unterlage festklebt, diesen in 4 Teile teilen und jeweils eine ca. 3 cm dicke Wurst rollen. Davon 2 cm Scheiben abschneiden, leicht anrollen und mit der Gabel die typische Gnocchi-Verzierung eindrücken.

Gnocchi in kochendem Wasser simmern lassen, bis sie an die Oberfläche kommen, nach ca. 5-6 Minuten.

In einer großen Pfanne die Butter und den klein geschnittenen Salbei erhitzen.

Die Gnocchi gut in einem Sieb abtropfen lassen und dann in der Salbei-Butter in der Pfanne schwenken.

Beim Servieren mit geriebenem Parmesan und mit zerbröselten Amarettini bestreuen.