



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

FÜR 4 PORTIONEN

600 G HOKKAIDO KÜRBIS

200–250 G MEHL

1 EIGELB ODER 2 EL PFLANZENÖL

50 G FRISCH GERIEBENER PARMESAN

ODER 3 EL HEFEFLOCKEN

SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS NACH
GESCHMACK



KÜRBIS GNOCCHI

Einfach selbst gemacht!

ZUBEREITUNG:

Hokkaido Kürbis würfeln. Kürbiswürfel bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. weich rösten, kurz abkühlen lassen und pürieren.

Püree mit Eigelb (oder Öl), Parmesan (oder Hefeflocken), Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Mehl nach und nach zugeben, bis ein weicher, nicht klebriger Teig entsteht.

Teig zu 2 cm dicken Rollen formen, Stücke abschneiden und mit einer Gabel Rillen eindrücken.

In kochendem Salzwasser 2–3 Min. garen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen, dann herausheben.

Quelle: <https://www.smarticular.net/kuerbis-gnocchi-selber-machen-rezept/>
Copyright © smarticular.net

