Zutaten

- 600 g Kürbis
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 60 g Parmesan
- 4 Eigelbe
- 50 g Mehl
- Salz, Muskat, Butter

Hauptgang, Beilage

Kürbis Gnocchi

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Kürbis Gnocchi. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie den Herbst auf Ihrem Teller!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln mit der Schale weichkochen, dann ausdämpfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kürbis schälen in Würfel schneiden, salzen und auf ein Backblech geben. Den Kürbis im Ofen bei 150° C ca. 30 Minuten garen, bis dieser weich ist. Anschließend mit einem Stampfer zu Mus verarbeiten. Kürbis, Kartoffeln, Eigelb, geriebener Parmesan und das Mehl in eine Schüssel geben, vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Kartoffel-Kürbis-Masse Gnocchi nach Wunschgröße formen. Diese dann in leicht kochendem Salzwasser garen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie oben schwimmen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun angehen lassen.