



Kürbisgnocchi

Zutaten:

300 g Kürbis

100 g mehligkochende Kartoffeln

125 g Ricotta

60 g Sbrinz gerieben

1 Ei

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss

100 g Dinkelvollkornmehl

Sortenempfehlung : Blue Kuri



Kürbis und Kartoffeln weichkochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit verdampfen lassen.

Kartoffel und Kürbisse durch Pass-vite in eine Schüssel reiben oder mit der Küchenmaschine.

Die Kürbiss- und Kartoffelmasse gut auskühlen lassen und dann Ricotta, Sbrinz und Ei unterziehen.

Abschmecken mit Meeressalz, Pfeffer und Muskatnuss.

Dinkelmehl unter die Masse ziehen und dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigrollchen bilden und mit der Gabel abdrehen bis schöne Gnocchi entstehen.



Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.



Tipp: Zuerst im Wasser eine Probe machen, so dass die Masse genug hart ist.

Wenn der Teig zu nass ist noch ein bisschen Mehl begeben.