



Kürbis Gnocchi

Ca. 1 kg Kürbis, eher süsslich-mehlige Sorte, in Spalten schneiden, entkernen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten garen. Kürbisfleisch aus der Schale nehmen, zerdrücken und abkühlen lassen.

1 Eigelb
etwas Pfeffer
½ TL Salz
175-200 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
1 Prise Paprika
50 g geriebener Sbrinz oder Parmesan
1-2 EL Öl

Zutaten nacheinander unter die Kürbismasse mischen.

Rollen formen und ca. 2 cm breite Stücke abschneiden.

In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen
Gnocchis dazugeben und ziehen lassen, bis die Gnocchis an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen.

In einer grossen Pfanne
etwas Butter oder Oel erhitzen
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale
1 TL gehackter Salbei zugeben
die gekochten Gnocchi darin schwenken

Auf Teller verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.