KÜRBISGNOCCHI

Gnocchi:

- Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen, erkalten lassen und durch die Kartoffelpresse lassen (oder zerstampfen); Eigelb untermengen, mit Muskatnuss und Salz abschmecken. 20g Kartoffelstärke in den Teig einarbeiten.
- Danach mit Mehl abbinden, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt und ca. 2h zugedeckt mit Folie ruhen lassen.
- Danach den Teig in daumenstärke ausrollen und in 2cm große Stücke schneiden;
- Gnocchi auf ein bemehltes Backblech legen

Kürbis:

- Zwiebel, Knoblauch und Hokkaidokürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Rote Paprika, sowie Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden; In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, und alles kurz anrösten. Mit Paprikapulver stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen und leicht köcheln lassen.

- Die Gnocchi in sprudelndem Salzwasser 2 min kochen, zum Kürbis in die Pfanne geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Obers verfeinern und mit Parmesan garniert servieren.

l'ingrediente (per 4 persone)

1 kg mehlige Kartoffeln
1 Eigelb
20g Kartoffelstärke
Muskatnuss, Salz
Ca. 2-3 EL Doppelgriffiges Mehl
500g Hokkaido Kürbis
1 Rote Paprika, ½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Schuss Obers
2 EL Olivenöl
etwas Gemüsesuppe
1TL Paprikapulver Edelsüß
Parmesan