Michi kocht Veggie

Kürbisgnocchi mit Salbei, Aprikosen, Birnen & Parmesan

Zutaten

600 g Hokkaido-Kürbis

300 g Kartoffeln mehlig kochend

ca. 250 g Kartoffelmehl oder Weizenmehl

100 g Hartweizengrieß

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

---------- 1 ----------

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen (ca. 25-30 Min.)
Die noch warmen Kartoffeln pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und frisch geriebene Muskatnuss würzen und mit Mehl, Ei und Eigelb zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

---------- 2 ----------

Kürbis in Stücke schneiden und mit Öl marinieren und mit Salz und etwas Zucker würzen. Anschließend auf einem Blech ca. 25 Minuten bei 170° C weichbacken.

Den Kürbis abkühlen lassen und in einem Mixer zu Püree verarbeiten.

---------- 3 ----------

Beide Massen mischen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in vier Teile teilen und zu gleichmäßigen Strängen rollen (ca. 1,5 cm dick). Anschließend mit einem Messer oder einer Teigkarte ca. 2 cm große Teigstücke von der Rolle schneiden. Kleine „Gnocchi“ schneiden – ggf. mit der Gabel Rillen eindrücken.

---------- 4 ----------

Die fertigen Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen und dann die Temperatur herunterstellen und weitere 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen, ohne dass sie zusammenkleben. Alternativ kann man sie auch in kaltes Wasser geben.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein

Michi kocht Veggie

Zutaten

1 Birne

1 Aprikose

50 g Parmesankäse

100 g Butter

Salbei / Basilikum

1 rote Zwiebel

Zubereitung

---------- 1 ----------

Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter anbraten.

---------- 2 ----------

Birne und Aprikose schälen und in Würfel oder Stücke schneiden.

Zu den Zwiebeln hinzugeben.

---------- 3 ----------

Parmesan dazu und die Gnocchi ebenso. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Salbei und Basilikum würzen. Lecker! 😉