Rezept

Kürbisgnocchi

Ein Rezept von Kürbisgnocchi, am 29.04.2024

Zutaten

	1,2 kg Hokkaido-Kürbis (geputzt gewogen)
200 g	Mehl
120 g	geriebener Parmesan
2	Prisen frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
2	Eigelbe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis gründlich waschen, in sechs Spalten schneiden und entkernen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35-40 Min. backen. Herausnehmen und fein pürieren.

2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Das warme Kürbismus mit dem Mehl, den Eigelben, dem Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.

3. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln Gnocchi ausstechen und formen. Ins siedende Wasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und heiß servieren.