

Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

- 300 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 300 g Hokkaido-Kürbis (entkernt)
- 275 g Weizenmehl (Menge ggf. etwas erhöhen)
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat



Für eine einfache Salbeibutter:

- 100 g Butter
- 6 frische Salbeiblätter

Arbeitszeit:	ca. 60 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 105 Minuten
Ruhezeit:	30

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide den Kürbis klein. Gib beides in einen Topf mit Wasser. Koche das Gemüse 25 Minuten weich. Drücke die Kartoffeln und den Kürbis durch die Kartoffelpresse. Lass die Mischung abkühlen.
2. Rühre das Ei und die Gewürze dazu. Knete das Mehl unter. Es sollte ein leicht klebriger Teig sein. Lasse ihn 30 Minuten ruhen.
3. Teile den Teig in 6 Teile. Rolle jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Wurst. Schneide den Teig in 2 cm breite Stücke. Forme sie oval und drücke sie mit einer Gabel etwas platt.
4. Erhitze einen Topf mit Wasser. Es sollte nicht sprudelnd kochen. Gib vorsichtig einen Teil der Gnocchi hinein. Sobald sie fertig sind, schwimmen sie oben. Nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus.

5. Erhitze die Butter in einer großen Pfanne. Schneide die Salbeiblätter in feine Streifen und gib sie mit in die Pfanne. Füge die Gnocchi hinzu und brate sie 5 Minuten an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

