



Gesunde & Leckere

Kürbisgnocchi

- 400 g Kürbis
- 200 g Kartoffel
- 200 ml Wasser
- 550 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Salz
- außerdem Wasser zum Kochen

Wir schälen die Kartoffeln und schneiden Kürbis und Kartoffeln in kleine Stücke. Dann geben wir alles in kochendes und gesalzenes Wasser für ca. 20 min. Nun schütten wir das Wasser ab und pürieren Kürbis und Kartoffel in einen Standmixer oder mit einem Pürierstab.

Dazu geben wir 200 ml Wasser, das Mehl, das Ei und das Salz und verrühren alles zu einem Teig.

Diesen Teig geben wir auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche und formen ca. faustgroße Kugeln aus dem Teig. Diese Teigstücke rollen wir nun zu langen Würstchen.

Davon schneiden wir kleine Kügelchen ab, die wir zu Gnocchi formen.

Nun bringen wir einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen und geben die Gnocchi hinein. Sobald sie an die Wasseroberfläche treiben, schöpfen wir sie mit einem kleinen Sieb oder Schaumlöffel ab.

Nach Geschmack kann man sie jetzt noch anbraten oder so servieren. Dazu passt super Pesto, Tomatensauce, was ihr mögt...

Lasst es euch schmecken!