

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### **GNOCCHI FÜR CA. 4 PERSONEN**

#### **Zutaten:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln	geriebene Muskatnuss
500-600 g Kürbis (z. B. Hokkaidokürbis)	Stärke
Salz	50 g Parmesankäse
Pfeffer	100 g Speisestärke
Ca. 4 EL Butter	

#### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Kürbis vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schälen und würfeln. 300 g Kürbisfruchtfleisch abwiegen und mit den Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 50 g Parmesan reiben. Stärke und Parmesan nach und nach unter die Kartoffel-Kürbismasse kneten. Aus der Gnocchimasse auf einer mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Rollen formen. Rollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Mit einer in Stärke getauchten Gabel Rillen eindrücken. Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Gnocchi zugeben, in der Butter schwenken und evtl. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**