



## Kürbis Gnocchi mit Butter und Salbei

### **Zutaten Gnocchiteig:**

500 g Butternusskürbis  
3 Stk. Eidotter  
180 g Mehl  
40g Gries  
Bergkäse gerieben  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

Butter und frischen Salbei zum Schwenken.

### **Zubereitung:**

Den Butternusskürbis schälen, in Stifte schneiden und im Ofen (mit Alufolie bedeckt) dämpfen, ca. 25-30 Minuten bei 180°. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und heiß passieren. Am besten eignet sich dafür eine Kartoffelpresse.

Den passierten Kürbis, Mehl, Gries, Eidotter und Gewürze zu einem glatten Teig verarbeiten. Käse zum Schluss miteinarbeiten. Den Teig in einen Spritzsack füllen und die Gnocchi nach und nach in Salzwasser einschneiden und aufkochen lassen. (Man kann auch Nockerl mit Löffeln formen) Wenn die Gnocchi aufschwimmen in Eiswasser abschrecken.

Danach Butter anschwitzen und mit Salbei verfeinern. Gnocchi kurz anbraten und auf Teller servieren.

Zum Verfeinern: Marinierte Zupfsalate mit Haselnussdressing und gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Blauschimmelkäse.

Guten Appetit wünscht Küchenmeister Wolfgang Edler