

## Kürbis-Gnocchi



### Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroßer Esskürbis
- ca. 1/2 kg Dinkelmehl
- Salz
- Butter
- Salbei
- Parmesan

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Den Kürbis entkernen, schälen und in kleine Stück schneiden. In einer Auflaufform ca. 20 Minuten lang garen.
3. Den weichen Kürbis durch eine Kartoffelpresse pressen oder pürieren. Salz darüber streuen und danach so viel Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt.
4. Salzwasser zum Kochen bringen.
5. Den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen, auf einem bemehlten Brett fingerdicke Stücke schneiden und dann gleich in das leicht köchelnde Wasser schieben.
6. So lange köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach kurz abschrecken.
7. Den Salbei waschen und in Butter anrösten.
8. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Gnocchi partienweise dazu geben und erhitzen.
9. Mit frisch geriebenem Parmesan und angerösteten Salbeiblättern anrichten und genießen!

**Viel Freude beim Nachkochen!**

