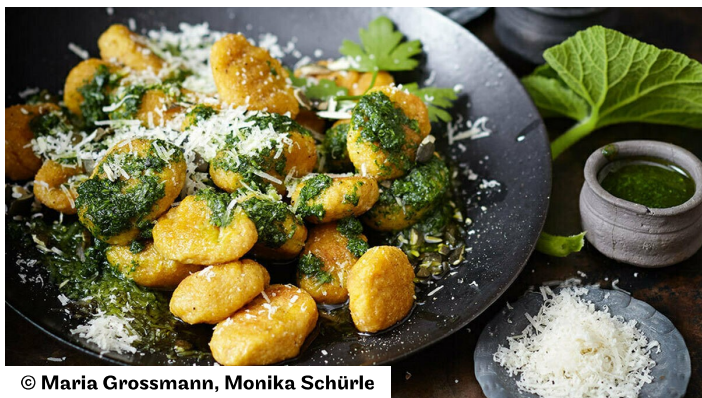


Rezept

Kürbisgnocchi mit Petersilienöl



© Maria Grossmann, Monika Schürle

Info

60 Min. Gesamtzeit	leicht	845 kcal Kilokalorien	16 g Eiweiß	58 g Fett	65 g Kohlenhydrate
-----------------------	--------	--------------------------	----------------	--------------	-----------------------

Zutaten für - 4 + Portionen

750 g **Butternutkürbis**

Salz

500 g **Kartoffeln** mehlig kochend

2 **Eier**

100 g **Vollkornmehl**

100 g **Weizenmehl** Type 405

90 g **Kartoffelstärke**

100 g **Hartweizengrieß**

1 Ei **Öl**

2 Bund **Petersilie** glatt

150 ml **Olivenöl**

0,5 **Zitrone** Abrieb

1 Ei **Zitronensaft**

Pfeffer

50 g **Butter**

30 g **Parmesan** gerieben

Zubereitung

1. Kürbis in grobe Würfel schneiden und mit wenig Wasser und etwas Salz gar kochen. Kartoffeln weich kochen und schälen. Kürbis und Kartoffeln pürieren, mit Eiern, Mehl, Stärke und Grieß verkneten und salzen.
2. Aus der Masse auf leicht bemehlter Fläche Rollen formen, diese in etwa 15 g schwere Stücke schneiden und zu ovalen Bällchen formen. Mit einer Gabel leicht eindrücken und portionsweise in kochendem Wasser 2 Minuten kochen lassen (vorher eine Probe machen und etwas Kartoffelstärke hinzufügen, falls Gnocchi zu locker sind).
3. Die fertigen Gnocchi aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und auf einem leicht geölten Blech ausbreiten, damit sie sich später leicht lösen.
4. Petersilie grob hacken und mit Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Gnocchi kurz vor dem Servieren rundum in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilienöl und Parmesan servieren.