

Oktober | Kürbis-Gnocchi



Zutaten:

400 g geraffelter Kürbis

100 g Butter

250 g Gorgonzolastücke

Salz

Galgant

ca. 400 g **Dinkelweißmehl**

ca. 300 g Parmesan

5 Salbeiblätter

Zubereitung:

Den geraffelten Kürbis in 50 g Butter anrösten und zu einem weichen Mus köcheln lassen.

Gorgonzolastücke begeben und rühren, bis der Käse schmilzt.

Mit Salz und Galgant würzen und die Masse abkühlen lassen.

Ca. 400 g Dinkelmehl einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in daumengroße Würste ausrollen und von diesen jeweils 1 cm dicke Stücke abschneiden.

Diese Stücke in Salzwasser so lange kochen (ca. 5 Minuten), bis sie an die Oberfläche steigen.

Dann die Gnocchi lagenweise in eine gebutterte Auflaufform geben und dazwischen jeweils 100 g Parmesan verteilen. 50 g Butter und 5 Salbeiblätter zusammen erhitzen und über die Gnocchi geben.

Bei 180 Grad etwa 20 Minuten gratinieren.

**Die fett gedruckten Zutaten finden Sie in unserem
Gesundheit-Shop! >>> <http://www.kraeuter-gesundheit-shop.at/index.php/>**

**Viel Spaß beim Zubereiten, Genießen und beim
Einkaufen in unserem Shop!**