

Kürbis-Gnocchi aus dem Thermomix®



© Kürbis-Gnocchi - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



6 Portionen

Gnocchi ganz einfach selbstgemacht!

WIR LIEBEN MIXEN

Im Rahmen unserer Leseraktion "Wir lieben Mixen" zum Thema Kürbis haben uns eure tollen Einsendungen echt umgehauen. Herzlichen Dank für all die tollen Ideen. Am besten gefallen hat uns dieses Rezept von Leserin Silvia Michalzik.

Diese tollen Gnocchi legen wir euch wirklich ans Herz. Sooo gut!

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Hokkaido-Kürbis
<input type="checkbox"/>	200 g	Kartoffeln (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>	200 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	30-40 g	Mehl zum Verarbeiten
<input type="checkbox"/>	60 g	Butter
<input type="checkbox"/>	10	Salbeiblättchen

Zubereitung

1. Kürbis waschen, entkernen und mit Schale in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Beides mit Wasser in den Mixtopf geben und 15 Min./100 °C/Stufe 2 garen.
2. Kürbis/Karoffel-Masse bis auf 60 Grad abkühlen lassen. Mehl, Ei und 1 ½ TL Salz zufügen. Auf Teigstufe mit Sichtkontakt zum Teig verkneten.
3. Teig zu fingerdicken Rollen formen, Rollen
 - entweder in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden. Mit der Gabel eindrücken. (siehe Bilder unten)
 - oder in **ca. 1 cm breite Stücken schneiden.**
4. 10 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gnocchi darin rundherum ca. 5 Min. anbraten.
5. In einer zweiten Pfanne 50 g Butter schmelzen. Salbei in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In die geschmolzene Butter rühren, mit etwas Salz würzen. Salbeibutter über die Gnocchi geben, alles vorsichtig mischen und anrichten.

Nährwertangaben

ca. 415 kcal, 11 g E, 11 g F, 67 g KH