

## Kürbisgnocchi (4 Personen)

---

550 g mehliges Kartoffeln, 200 g Kürbisfleisch, 2 Eier, 1 EL Butter, 1 TL Meersalz, Muskatnuss, Pfeffer, 150 g fein gemahlener Hartweizen, Vollkornmehl zum Bearbeiten des Teiges, 4 l Wasser, 1 EL Meersalz.

Kartoffeln mit Schale dämpfen. Kürbis würfeln und mit 2-3 Esslöffeln Wasser weich dünsten. Kartoffeln heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, Kürbis pürieren. 400 g durchgedrückte Kartoffelmasse mit Kürbispüree, Eier, Butter, Meersalz, Muskat und Pfeffer vermischen. Vollkornmehl einarbeiten, bis die Masse nicht mehr klebt. Teig vierteln und Rollen formen. Aus jeder Rolle 12 - 16 längliche Klößchen formen. Wasser mit Salz in einem flachen Topf aufkochen. Gnocchi hineingeben und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!