



Zutaten:

2 EL Butter
 275 g Butternutkürbis
 1 Eigelb
 200 g Kartoffel(n),
 mehligkochend
 300 g Mehl
 1/2 TL Muskat, gerieben
 1/2 TL Paprika (edelsüß)
 nach Belieben Parmesan
 5 Blatt Salbei
 1 TL Salz



KitchenAid Antih
 aft-Bratpfanne



Silit
 Schneidebrett in
 anthrazit/grau



Le Creuset
 Bräter Signature
 rund in ofenrot



KitchenAid
 Küchenmaschine
 ARTISAN 175PS
 in liebesapfelrot,
 4,8 L



Küchenprofi
 Käseireibe aus
 Edelstahl



Küchenprofi
 Teigrolle aus
 Marmor



Silit 2 in 1
 Schäler



Burgvogel
 Kochmesser
 Oliva Line



Seltmann
 Weiden Coup
 Fine Dining
 Country Life
 Speiseteller in
 petrol



Mono A
 Besteckset mit
 Messer 43, 24tlg.
 brillant poliert

1

Den Butternusskürbis schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse 20 Minuten lang im Kochtopf garen.

2

Den Flexi-Rührer an der KitchenAid Küchenmaschine anbringen und das weiche Gemüse zwei Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

3

Anschließend das Eigelb, gemahlene Muskatnuss und einen halben Teelöffel Salz hinzugeben. Dann einen Esslöffel Mehl hinzugeben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren und langsam das restliche Mehl hinzugeben. Zwei Minuten lang rühren.

4

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und etwas Mehl über den Teig streuen. Den Teig auf etwa 1,5 cm Durchmesser ausrollen und dann in 3 cm lange Stücke schneiden.

5

Das Gnocchi-Brett mit Mehl bestreuen und die Außenseite der Gnocchi mit dem Daumen über das Brett rollen, damit die typischen Rillen entstehen. Alternativ die Stücke vorsichtig über die Rückseite einer Gabel rollen, um die Gnocchi zu formen.

6

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Gnocchi in das Wasser geben und einige Minuten

kochen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.



Die Gnocchi abgießen und Butter in einer Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter hinzugeben. Die gekochten Gnocchi zur Butter in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Parmesan servieren.

Machen Sie einfach einen Klopfest, um herauszufinden ob der Kürbis reif ist. Wenn er hohl klingt, ist er reif.

Am besten lagern Sie Kürbisse bei Kellertemperatur zwischen 10-15 Grad Celsius.