

Hokkaido Gnocchi (vegan, glutenfrei) mit Kürbiskern Pesto

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:	Einheit
Erdäpfel festkochend, speckig	600g
Hokkaido Kürbis (geputzt in Würfel)	600g
Kartoffelmehl (Kartoffelstärke)	200g
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Kümmel	
Kürbiskern Pesto oder klassisches Pesto nach belieben	5 Esslöffel



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Die Erdäpfel schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt garkochen.
- 2) Den Hokkaido Kürbis teilen, die Kerne entfernen, in große Würfel schneiden und im Backrohr bei 120°C für ca. 45 Minuten weich garen.
- 3) Jetzt die Erdäpfel abseihen und noch heiß zusammen mit den Kürbiswürfeln durch eine Kartoffelpresse oder Passiermühle pressen und auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen.
- 4) Die ausgekühlte Masse auf die Arbeitsfläche geben und mit dem Kartoffelmehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nun kurz kaltstellen und rasten lassen.
- 5) In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und großzügig salzen.
- 6) Den Teig zu einer circa 3cm dicke Rolle formen und 1cm dicke Stücke abschneiden und mit einer Gabel zu klassischen Gnocchi formen.
- 7) Die fertigen Gnocchi in das wallend kochende Salzwasser einlegen. Zwischendurch kontrollieren ob die Gnocchi nicht am Topfboden ankleben. Gegebenenfalls vorsichtig lösen und kochen bis diese oben aufschwimmen. Mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen.
- 8) Zum Abschluss nach Geschmack in Kürbiskern Pesto oder brauner Butter anbraten.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at