



Kürbis-Gnocchi mit Parmesansauce

Zutaten:

Gnocchi: 900 g Hokkaido, 2 Eigelb, 3 EL Kartoffelpüree-Pulver, Salz, Pfeffer, Muskat

Parmesansoße: 150 ml Milch, 150 ml Sahne, 2-3 Knoblauchzehen, 80 g geriebenen Parmesan, etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis bei 200°C im Backofen backen. Anschließend Kürbisfleisch mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Rollen formen und ca. 2 cm dicke Scheiben für Gnocchis abschneiden. Diese vier Minuten im sprudelnden Salzwasser kochen.

Für die Parmesansoße die Milch mit der Sahne und dem kleingehackten Knoblauch aufkochen, den Parmesankäse dazugeben.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de