



Kürbis-Quinoa-Gnocchi

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

400 g	Kartoffeln, mehligkochend	400 g	Hokkaido Kürbis
100 g	Quinoa	350 g	Mehl
3	Eier	100 g	Butter
50 g	Parmesan		Muskat
1 Bund	Salbei		Olivenöl
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Kartoffeln schälen und würfeln, Kürbis würfeln.
Beides in Salzwasser kochen und kurz ausdampfen lassen.
 2. Dann durch eine Presse drücken.
 3. Quinoa nach Packungsanleitung kochen.
 4. Fertigen Quinoa mit in die Teigmasse verkneten.
 5. Etwas Mehl, Ei, Salz und Pfeffer dazu geben und vermengen.
 6. Gnocchi formen und in Olivenöl anbraten und mit etwas Muskat würzen.
 7. Salbeibutter herstellen und Gnocchi darin schwenken.
 8. Parmesan drüber reiben und anrichten.

Tolle Knolle

Die Kartoffel ist das Superfood aus der Region. Sie ist ein guter Sattmacher und wie kein anderes Gemüse so vielfältig in der Zubereitung.