

## Kürbisgnocchi ohne Ei

für 2 Personen

### Zutaten:

250g Kartoffeln, festkochend

250g Hokkaido

100g Hokkaido, gerieben

8g Salz

250g Dr. Schär Farine

125g Mix B

2g Muskat

### Herstellung:

Die Kartoffeln mit Schale im Wasser gar kochen, anschließend mind. 60 min auskühlen lassen und danach schälen.

Die 250g Kürbis mit Schale im Ofen so lange bei 200°C garen, bis sie weich sind. Das Fleisch mit dem Löffel ausschaben und auskühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln und das gegarte Kürbisfleisch durch eine Kartoffelpresse drücken. Sollte keine Presse im Haushalt sein, kann auch ein Stampfer benutzt werden, hierbei ist aber darauf zu achten, dass die Masse ganz glatt wird. Gekochte Kartoffeln bitte nicht mixen, sonst werden sie schmierig.

Nun beide Mehlsorten und Gewürze, Salz sowie den geriebenen Kürbis zugeben und von Hand verkneten.

Den Teig 40 min ruhen lassen. In dieser Zeit bindet das Farine ab. Nach der Ruhephase kann die Teigkonsistenz geprüft werden. Ist er zu weich kann etwas mehr Mehl (Mehlmischung im obigen Mischungsverhältnis) untergearbeitet werden, aber den Teig nicht zu fest machen, sonst wird er gummiartig.

Nach der Ruhephase den Tisch dünn bemehlen und den Teig achteln.

Aus den Achteln dünne Stangen rollen und Gnocchi in ca. 1 bis 2 cm Länge abschneiden. Diese Stücke leicht mit der Mehlmischung bestreuen und mit den Zinken einer Gabel das typische Muster eindrücken.

Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi in nicht zu großen Portionen in das kochende Wasser geben. Sie sinken zuerst zu Boden, nach ca. 2 min schwimmen sie dann nach oben. Jetzt die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in ein Sieb geben, damit das restliche Kochwasser ablaufen kann.

Entweder die Gnocchi so mit Sauce servieren oder in einer Pfanne nochmals anbraten.

Olivers glutenfreie Rezepte